y Google

<36607354490010

<36607354490010

Bayer. Staatsbibliothek

4° Oec. 164.

Oeconomia. De re culinaria 513.

Cod. Cent. II. 39.

R

Digitized by Google

Digitized by Google

Das vollständige und vermehrte

auf die neueste Art eingerichtete

Koch-Buch,

Bestehend

in 37. Capiteln, und 1030. wohlzugerichteten Speisen;

ad Conv: monac. Cd. Als: Conv. d. Aug.

In Suppen/ Potagen/ Mußen/ Ragout,

Fricasée, à la togue, Rolaten, Bœuf-à la mode,

angeschlagene, gefüllte, gedämpffte Essen,

Auch von allerhand Geflügel, Fischen, Garten-

Gewächsen, Eyern, Schwammen, Morgeln, Driffeln, Dar-

toffeln, Obst, Gallery, Gellée, Salaten, Gebratenes,

Torten, Pasteten, und Schmaltz gebackenes;

Wie solche auf eine kurtze und leicht-practicable Manier zu-

zubereiten, und man bey vorfallender Gelegenheit allezeit

damit fertig seyn kan;

Nebst noch einem Anhang von 150. Sorten Speisen.

Heraus gegeben von

Johann Albrecht Grunauer/

Seiner Königl. Hoheiten, aus dem Königl. Preussischen Stamme

damahlig-verwittibten Marggräffin zu Brandenburg-Bayreuth Culm-

bach, vorjetzo verwittibten Hertzogin von Meiningen, vormals gewesenen Mund-

Koch, anjetzo Gast-Wirth zum schwartzen Adler in Christian-Erlang.

Nürnberg, In Verlegung Georg Christoph Lochners,

Buchhändlers und Buchdruckers. A. 1733.

Digitized by Google

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

Digitized by Google

BAYERISCHE
STAATS-
BIBLIOTHEK
MUENCHEN

Nach Standes-Gebühr, geehrteste Leser/und Leserinnen!

ES præsentiret sich hiermit denenselben, das vollständige und auf die neueste Art eingerichtete Koch-Buch, nicht aber als ein Werck, dessen darinnen befindliche Stücke etwann aus neun und neuntzig andern, als das Hunderste, durch eine eitle Ruhmsucht, zusammen getragen worden, sondern als dasjenige, so man aus viel- und langwierig-adquirirten Wissenschafft, und erlangten Erfahrenheit dem allgemeinem Haußwesen zum besten an das Liecht tretten lassen wollen. Dann, ob man sich gleich bey dieser Auflage nicht eben flattiren will, daß solches auch künfftighin bey sieben tausend und mehrmahlen sollte verkauffet werden, wie andere mit ihren dieses Glückes sich rühmen mögen,

so

so ist man doch gewiß versichert, daß, wann auch in dieser Sache nur halbverständige dessen wohlgegründete Wissenschafft, wie nicht weniger die darinnen befindliche Erfahrenheit auf die gehörige Probe zu setzen gelassen würden, sie ihre beliebte Satisfaction in solchem Absehen allezeit finden werden. Was aber über dieses alles die Zubereitung der Speisen, und die dabey vorgeschriebene Ordnung, wie solche zu machen, vornehmlich aber die bey solcher angesetzten Mittel, und folglich den daraus kommenden Geschmack der Speisen selbst anbetreffen wird, so ist von solchen nicht vieles zu melden nöthig erachtet worden, zumahlen nicht durchgehends allen einerley Speise auf gleiche Empfindung angenehm seye und schmecken kan. Solche wohlgemeinte Erinnerungen bitte nicht übel zu nehmen, und befehle mich allen solchen billig und wohlgesinnten Leser und Leserinnen mit dieses Werckes Gebrauch zu geneigten Angedencken, und wünsche daß alles wohl schmecken möge.

Auctor.

Das

Digitized by Google

Das Erſte Capitel.

Von Zubereitung der Suppen.

1. Eine Hüffen- oder Hagebutz-Suppen zu machen.

Nimm dürre Hüffen oder Hagebutzen / darnach du viel Suppen machen wilſt / körne die Hagebutzen oder Hüffen aus / ſetze ſie in ſaubern Waſſer in ein Hafen oder Tiegel / wann ſie vorhero gewaſchen ſeyn / ans Feuer / laß ſie kochen / biß ſie ſchön weich ſind / alsdann reibe ſie durch ein Seyher oder Haarſieb / thue ſie in ein Tiegel oder Hafen / ſchütte Wein und Waſſer daran / daß es nicht zu dick iſt / thue ein wenig Zimmet darunter / röſte würfflichte Semmel-Schnitt aus dem heiſſen Schmaltz ſcheinlich heraus / wann die Suppen ſiedet / ſo thue die geröſte Semmel in ein Schüſſel / richte es darüber / zuckers wohl / ſo iſt es recht; Man kan auch geſchnittene Mandeln darauf ſtreuen.

2. Eine Suppen von Kirſchen oder dürren Weichſeln.

Nimm dürre Weichſel oder Kirſchen / waſche ſie ſauber / nachdem du viel Suppen machen wilſt / ein viertel oder halbe Maas / wann ſie gewaſchen ſind / ſo ſtoſſe die Weichſel im Mörſel / hernach kanſt du halb Waſſer und halb Wein nehmen in ein Tiegel oder Hafen thun / und es kochen laſſen / thue wohl Zucker / auch ein wenig Zimmet daran / wenn es eine weil geſotten / kanſt du Semmel nehmen / und aus dem heiſſen Schmaltz / wie vorher gemeldet / ausbachen / richte es dann über die geröſte Semmel an / ſo iſt es recht.

3. Eine Suppen von Zwetschgen.

Dieſe Suppen werden eben ſo bereitet als die Weichſel-Suppen/ auſſer daß dieſe nicht ſo viel Zucker brauchen.

4. Eine Feigen-Suppe.

Nimm Feigen/ waſche ſie ſauber/ hernach ſchneide ſie klein/ ſo viel du machen wilſt/ dann ſetze ſie mit Wein und Waſſer in einem Hafen oder Stoll-Tiegel zum Feuer/ laſſe ſie ſacht kochen/ richte ſie hernach durchgeſchlagen oder ſo gantz über geröſte oder gebeede Semmel-Schnitt an/ ſtreue Zucker und Zimmet darauf/ ſo iſt es recht.

5. Eine Birn- oder Aepffel-Suppe.

Nimm Quitten/ Aepffel oder Birn/ ſcheele ſie ſauber/ ſetze ſie in Wein und Waſſer in einem Hafen oder Stoll-Tiegel zum Feuer/ man kan ſie auch vorhero ſchneiden/ koche es ſacht/ biß ſie weich genug ſeynd/ hernach thue ein gut theil Zucker daran/ man kan den Zimmet gantz/ oder wann ſie auf Schüſſeln angericht ſeyn/ den Zimmet geſtoſſen mit Zucker darauf ſtreuen; Man kan auch klein oder groſſe Roſinen butzen und ſauber waſchen/ hernach ein Wall mit ein wenig Wein bey dem Feuer aufthun laſſen/ dann mit abgeſchelten geſchnittenen Mandeln beſtreuen; Man kan auch Suppen/ wie vorgemeldte Suppen auf geröſte Semmel-Schnitt davon machen/ auch als ein Muß oder Brey gemacht werden/ iſt was gutes vor krancke Perſonen.

6. Eine gehackte oder geriebene Gerſten-Suppe.

Nimm auf eine Schüſſel 3. Eyer/ auch etwas ſchönes Mehl/ ſo ſchön als man es haben kan/ auf ein ſauberes Bret/ ſchlage die 3. Eyer in das Mehl/ ſaltz es ein wenig/ wann man den Teig reiben will/ ſo muß er recht feſt gemacht werden/ hernach auf einem Reibeiſen ſchön gerieben/ und dann durch ein weiten Durchſchlag oder Seyher lauffen laſſen; will man aber den Teig hacken/ ſo darff er eben nicht ſo feſt gemacht werden/ alsdann nimm friſche Butter in ein Stoll-Tiegel/ und ſetze es auf Kohlen, röſte das Durchgeſiebte in der Butter/ biß es hart oder röſch iſt/ hernach gieſſe gute Fleiſch-Brühe daran/ nicht zu viel/ auch nicht zu wenig/ thue gut Gewürtz daran/ laſſe es ſacht kochen/ es muß eine halbe Stund zum wenigſten kochen/ und nicht zu dünn auch nicht zu dick ſeyn; wenn man die Gerſten anricht/ ſo kan ein

wenig

wenig Muſcaten-Blühe darauf gethan/ und nach dem Saltz verſucht werden/ ſo iſt es recht.

7. Ein Eyer-Dotter-Muß zu machen.

Nimm in ein ſaubern Stoll-Tiegel einer Welſchen Nuß oder Hüner-Ey groß friſche Butter/ ſetze es auf Kohlen/ laß es zergehen/ hernach thue ſchönes Mehl darein/ ſo viel die Butter annimmt/ rühr es mit einem Rühr- oder Koch-Löffel herum/ biß es eine weile geröſt iſt/ dann gieſſe noch Fleiſch-Suppen daran/ daß es ein wenig dünn wird/ wann es eine weil gekocht hat/ ſo ſchlage 4. biß 6. Eyer-Dotter in ein ſauberes Häfelein/ oder ſonſt in ein Geſchirr/ rühre die Eyer-Dotter mit guter Fleiſch-Brühe ab/ thue ein wenig Muſcaten-Blühe daran/ wann es ſoll angericht werden/ ſo muß es kochen/ man nimmt es vom Feuer hinweg/ und ſchüttet die abgerührten Eyer-Dotter daran/ es muß aber dabey gerührt werden/ daß es nicht zuſammen läufft/ hernach angericht/ ſo iſt es recht.

8. Eine Kayſer-Gerſten zu machen.

Nimm auf eine Suppen-Schalen auf 2. Perſonen 4. oder 5. Eyer-Dotter/ ſchlag die Dottern in ein Stoll-Tiegel/ oder in ein ſauberes Pfändlein/ thue ein wenig geſtoſſenen Saffran daran/ und einer Welſchen Nuß groß friſche Butter/ hernach nimm die Suppen-Schalen oder Schüſſelein voll Fleiſch-Brühe/ daß es nicht zu viel wird/ gieſſe die Suppen oder Brühe an die Eyer-Dotter nach und nach/ rühre es mit dem Rühr- oder Koch-Löffel herum/ ſetze es auf Kohlen oder ſachtes Feuer/ biß es kochen will/ alsdann ſchütte es in ein Suppen-Schalen oder Schüſſel/ thue Muſcaten-Nuß oder Blühe darauf/ verſuche es nach dem Saltz/ auch daß es nicht zu dick oder dünn iſt/ ſo iſt es recht. Wann man viel machen will/ ſo muß man auch mehr nehmen.

9. Die ordinaire Eyer-Gerſten zu machen.

Nimm auf eine Suppen-Schalen 3. Eyer/ auf eine Schüſſel 6. Eyer/ ſchlage die Eyer in ein Tiegel oder ſaubere Pfannen/ rühre ſie mit dem Koch- oder Rühr-Löffel wohl ab/ hernach nimm auf die Suppen-Schale ein Händlein oder drey Eß-Löffel voll klein gerieben Eyer-Brod/ es muß aber ſchön klein ſeyn/ rühre es wohl untereinander/ dann gieſſe ſaubere gute Fleiſch- oder Hüner-Brühe daran/ gerührt ſo viel es nöthig iſt/ und ein gu-

tes Stücklein Butter/ was recht iſt/ daran gethan/ und auf Kohl-Feuer oder ſachtes Feuer/ daß es nicht raucherig wird/ geſetzt/ mit dem Koch- oder Rühr-Löffel allzeit gerührt/ biß es recht heiß iſt/ hernach verſucht nach dem Saltz/ thue Muſcaten-Nuß oder Blumen darauf/ es wird recht ſeyn. Wann die Schüſſel groß ſeyn/ ſo muß man mehr darzu nehmen.

10. Eine Schwaden-Suppen zu machen.

Nimm den ſogenannten Schwaden/ ſo viel du brauchſt/ leß ihn ſauber/ und waſche ihn in Waſſer ſauber aus/ hernach gieß gute Fleiſch- oder Hüner-Brühe darauf/ laß es in einem Tiegel ſacht kochen/ wann es eine Suppen ſoll bleiben/ ſo muß es dünn ſeyn/ dann thue auch ein Stücklein Butter und Muſcaten-Blühe daran/ und nach dem Saltz verſucht/ ſo iſt es recht. Man kan auch/ wenn man will/ ein wenig Saffran daran thun.

11. Eine Ulmer- oder Perlen-Gerſten zu kochen.

Nimm ſo viel als du benöthiget biſt/ leſe es ſauber/ hernach ſetze es in guter Fleiſchbrühe in einem Stoll-Tiegel oder Hafen zum Feuer/ laſſe es ſacht kochen/ wie ſachter und länger es kocht/ je ſchöner und beſſer es wird/ aber auch nicht gar zu lang/ 2. 3. oder 4. Stund kan eine Gerſten ſacht kochen/ laſſe ſie nicht zu dick werden. Man kan auch die Gerſten erſt in Waſſer abquellen/ hernach mit dem Waſſer ſauber geleſen/ und mit guter Fleiſchbrühe oder Suppen zugeſetzt; Wenn man die Gerſten will ſüß haben/ kan man vor dem Anrichten ein wenig gute ſüſſe Milch daran ſchütten; wenn die Gerſten aber ſoll mit Wein-Eſſig oder Citronen Safft ſauerlecht werden/ ſo darff keine Milch daran gethan werden/ vorhero klein gehackt ohne Milch; Man kan auch geputzt/ gewaſchene/ geſchnittene/ vorhero abgekochte Peterſilien-Wurtzel daran thun/ wer es gern hat/ ſo man anricht/ können alte Hüner gekocht darein gelegt werden. Item gekochtes Kalbfleiſch/ gefülltes gekochtes Kalbfleiſch/ auch junge Hüner und gut Gewürtz/ und ein gut Stück Butter/ ſo iſt es recht.

12. Eine Reiß-Suppen zu machen.

Man nimmt Reiß/ ſo viel man benöthiget iſt/ ſauber geleſen und gewaſchen/ hernach in guter Fleiſchbrühe gekocht/ will man den Reiß erſt abquellen/ kan man es auch thun/ der Reiß wird eben ſo gekocht als die vorhergehende Gerſten/ aber NB. ohne Milch oder Citronen-Safft/ auch ohne Eſſig/ ſonſt iſt es ein kochen.

13. Eine

13. Eine Wein-Suppen mit Eyern zu machen.

Man nehme zu einer ordinairen Schüssel 5. biß 6. Eyerdottern/ schlage die Dottern in ein saubere Castoroll oder andere Pfannen oder Tiegel/ hernach nimm guten Wein/ so viel in die Schüssel geht/ doch wenn der Wein gut ist/ braucht man nicht so viel Zucker/ rühre die Eyer-Dottern mit dem Wein nach und nach ab/ wenn der Wein aller daran ist/ so viel als daran soll/ so thue ein gutes Stücklein Butter daran/ auch gantzen Zimmet/ oder etwas gestossenen Zimmet darauf/ wenn die Suppen angericht ist/ thue Zucker daran/ daß es süß genug ist/ hernach halte es über helles Feuer/ rühre es so lang/ daß es nicht zusammen läufft/ schneide Semmel würfflicht/ wann der Wein heiß genug ist/ so richte es über die Semmel in die Schüssel/ streue Zucker darauf/ man kan auch den gestossenen Zimmet oder kleine Citronenbützel darauf streuen/ gieb die Suppen warm auf den Tisch/ so ist sie recht.

14. Eine Wein-Suppen ohne Eyer zu machen.

Nimm Wein/ so viel du brauchst/ thue gantzen Zimmet/ auch gantze Nägelein und wohl Zucker daran/ setze es zum Feuer/ schneide derweil würfflichte Semmel schön klein/ röste solche aus dem Schmaltz scheinlicht heraus/ hernach wenn der Wein kochen will/ so schütte den Wein über die geröste Semmel/ und streue Zucker darauf/ so ist es recht. So man will/ kan man süssen Raum etwas darzu nehmen/ es ist auch gut/ aber man muß es nicht zusammen lauffen lassen.

15. Eine Bier-Suppen zu machen.

Diese Suppen werden eben auf solche Arth zugerichtet/ doch wenn man braun Bier nimmt/ so muß ein wenig Wasser darunter genommen werden/ sonst ist es zu bitter; Aber das weisse Bier braucht es nicht/ den Zimmet und Nägelein kan man auch erspahren/ wenn man will.

16. Eine verlohrne Eyer-Suppen zu machen.

Will man keine Fleischbrüh darzu haben/ so setze Wasser in einer Pfann oder Hafen zum Feuer/ schneide Semmel oder Brod in eine Schüssel/ schütte das siedende Wasser oder Fleischbrühe über das Brod oder Semmel/ decke es mit einer Stürtzen zu/ wenn es Wasser ist/ so muß es gesaltzen werden/ man kan die Eyer erst in Wasser verliehren/ oder setze die Schüssel aufs

Kohlfeuer/ daß es aufkocht/ ſetze die Eyer dann auf die Suppen/ ſo viel man will/ wenn die Eyer wollen weiß auf der Semmel oder Brod werden/ ſo kan man darauf röſten heiſſe Butter/ oder geriebene Semmel/ oder auch Zwiebel/ man kan auch kleine Roſinen oder Weinbeerlein/ wann ſie vorhero gewaſchen und geleſen ſeyn/ in brauner Butter ein wenig röſten/ alsdann über die Eyer und Brod richten/ ſo iſt es recht/ und eine gute Suppe.

17. Die ſogenannte Bettelmanns-Suppen.

Man nimmt Eyer 2. oder 3. biß 4. auf eine Schüſſel; ſchlage die gantzen Eyer in ein Häfelein/ zerſchlage ſie wohl mit dem Rühr- oder Koch-Löffel/ alsdann nimm ſaubere Fleiſch-Brühe oder Waſſer/ ſo kocht/ ſchütte es an die zerſchlagene Eyer/ rühre die Eyer wohl herum mit einem Löffel/ wann man die Brühe oder Waſſer daran ſchütt/ iſt es Waſſer/ ſo muß etwas friſche Butter darzu kommen/ wenn man eine hat/ man kan auch gut Schmaltz an ſtatt der Butter nehmen/ auch kan man ein wenig Saffran daran thun/ alsdann über geſchnittene Semmel gegoſſen/ ſo iſt es recht.

18. Eine friſche Butter-Suppen zu machen.

Man nimmt darzu Fleiſch-Suppen oder ſauberes Waſſer/ ſo kocht/ ſchlägt Eyerdottern 2. oder 4. biß 6. in ein Häfelein/ thut gute Butter darzu/ und es zuſamm abgerührt/ wann die Brüh oder Waſſer kocht/ läſt man ſolches an die Eyer-Dottern lauffen/ ſchütt es über geſchnittene Semmel/ man kan es auch mit Saffran gelb machen/ ſo iſt es recht.

19. Eine Nudel- oder Macaronen-Suppen zu machen.

Erſtlich nimmt man ſchönes Mehl auf ein ſauberes Brett/ wenn man viel machen will/ muß man viel Eyer an das Mehl ſchlagen/ und ein wenig ſaltzen/ mache es mit einem Meſſer oder in einer Schüſſel mit einem Löffel untereinander/ aber nicht zu feſt/ daß der Teig ſich auf dem Brett gantz dünn auswältzen läſt/ hernach ſchneide den ausgetriebenen Teig mit dem Meſſer ſchön klein/ ſtreue das geſchnittene auseinander/ daß es nicht wieder zuſammen klebt/ alsdann koche die geſchnittenen Nudel in ſiedenden Waſſer/ mit ein wenig Saltz ab/ ſchütte hernach das Waſſer rein ab/ thue die abgeſeigte Nudel in eine gute Fleiſch-Suppen/ man kan ein wenig Saffran daran thun/ wenn man will/ wenn die Brühe nicht fett genug iſt/ ſo kan ein wenig Butter daran gethan werden/ laſſe ſie eine Weile kochen/ hernach

richte

richte ſie in eine Schüſſel über geſchnittene Semmel; iſt es aber dick/ ſo kan man die Nudel auch ſo anrichten; man kan auch von allerhand gekochten Stücken Fleiſch oder Hünern darein legen/ ſo iſt es gut.

20. Eine Suppen mit Macaronen allein zu machen.

Man nimmt von den kleinen Macaronen/ erſtlich ſetzt man Fleiſch-Suppen in ein Tiegel/ Hafen oder Caſtroll zum Feuer/ läſt die Brühe kochen/ hernach thut man die Macaronen darein/ ſetzt es ein wenig von ferne/ wann die Brühe oder Suppen fett genug iſt/ ſo braucht es keine Butter/ ſonſt muß friſche Butter auch daran kommen/ und etwas gutes Gewürtz/ man kan es anrichten wie die Nudeln mit Hünern oder ein Stück Fleiſch/ und kan mit allerhand belegt oder garnirt werden.

21. Eine geſtoſſene Mandel-Suppen zu machen.

Man nimmt Mandeln/ nachdém man viel machen will/ auf eine Suppen-Schalen ein halb Pfund/ auf eine Schüſſel ein Viertel-Pfund/ brühe die Mandeln/ und ſcheele ſie ab/ lege ſie in friſch Waſſer/ hernach ſtoſſe ſie in einem Mörſel ſehr klein/ daß ſie nicht körnicht werden/ hernach thue ſie in ein Stoll-Tiegel/ nimm einen Rühr- oder Koch-Löffel/ rühre die Mandeln mit einer guten Fleiſch- oder Hüner-Suppen klein ab/ thue ſo viel daran/ als es nöthig iſt/ thue auch ein Stücklein Semmel-Broſam daran/ laß es kochen/ hernach treibe es durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch/ oder ſauber leinen Tuch/ das Lein-Tuch muß erſt aus friſchen Waſſer gewaſchen werden/ daß die Seiffen oder Schmutz heraus kommt/ thue es dann wieder in ein Tiegel oder Häfelein/ thue Muſcatblühe geſtoſſene daran/ und ein wenig Butter; man kan auch etwas Semmel einſchneiden/ es wird recht ſeyn. Es iſt auch eine gute Suppen vor die Krancken.

22. Eine geſtoſſene Hüner-Suppen zu machen.

Man nimmt eine Henne/ die vorher mit einem Stück Rind-Fleiſch gar gekocht iſt worden: Zu einer Suppen-Schalen ein Viertheil von der Henne genommen/ ſolches zerhackt/ und in Mörſel gethan und klein zerſtoſſen/ alsdann thue es in ein Stoll Tiegelein/ thue auch ein Stück Broſam von einer Semmel darzu/ gieſſe von einer guten Suppen darauf ſo viel auf einer Suppen-Schalen kommt/ ſetze es dann zum Feuer/ und laß es ein wenig kochen/ treibe es durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch wieder in ein Tiegel/

und

und laß es nachmal aufkochen/ man kan auch gestossene Mandel mit durchtreiben/ wenn es wieder kocht/ so schneide Semmel in die Suppen-Schalen oder Schüssel/ richte es darüber an/ thue Muscat-Blumen gestossene darauf/ es ist eine gute Suppen vor die Krancken.

23. Eine gestossene Reb-Hüner-Suppen zu machen.

Man nimmt ein Reb- oder Wild-Huhn schön gelb gebraten/ wann es gebraten ist/ so kan man das Brüstlein davon nehmen/ den Kopff und Füß thut man weg/ das andere kan man klein hacken/ hernach in ein saubern Mörsel sehr klein gestossen/ das gestossene in ein Stoll-Tiegel mit so viel guter Fleisch-Suppen oder guter Brühe/ als es Suppen werden soll/ gethan/ röste hernach 2. oder 3. Semmelschnitt aus dem Schmaltz/ oder beehe es schön auf den Kohlen/ lasse es in das gestossene mit kochen/ alsdann treibe es wohl durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch/ zum wenigsten durch ein engen Seyher in ein Tiegel/ setze es wieder auf die Kohlen/ laß es kochen/ hernach schneide Semmel in die Suppen-Schalen oder Schüssel/ schütte das Durchgeschlagene darauf/ so ist es eine gute Suppen vor Krancke.

24. Ein gutes haschée von Rebhüner-Brüstlein für Krancke zu machen.

Nimm das Brüstlein auf ein sauberes Brett/ thue das Fleisch von den Beinen/ hacke es schön klein/ wann man Ochsen-Marck hat/ kan man was darzu nehmen/ wann kein Marck dabey ist/ so muß ein gutes Stückel frische Butter daran gethan werden/ ein wenig gute kräfftige Brühe/ wenn man will/ auch ein wenig Wein und Muscatblum/ zusammen in ein Tiegel gethan/ und facht kochen lassen/ es muß aber ein wenig dick seyn/ so ist es recht.

25. Eine Suppen von gestossenen Cramets-Vögeln und Lerchen zu machen.

Man nimmt Cramets-Vögel oder Lerchen; auf eine Suppen-Schalen 2. Cramets Vögel oder 4. Lerchen sauber gebutzt und ausgenommen/ und gewaschen/ hernach schön braun gebraten/ alsdann in dem Mörsel die Vögel zerstossen/ man kan 2. oder 3. Semmelschnitt aus dem heissen Schmaltz geröst oder auf dem Rost abgebraten/ auch mitstossen/ zusammen in ein Tiegelein gethan/ gute Suppen oder Fleischbrühe darauf/ so viel man benöthigt ist/ gegossen/ ein wenig kochen lassen/ hernach durch ein Haar-Sieb/ oder Haar-Tuch/ oder durch ein engen Seyher getrieben/ wieder in

ein

ein Stoll-Tiegel gethan und auffkochen lassen / will man es gerne fett haben / so kan man fette Brühe oder frische Butter daran thun / oder etwas Semmel aus dem Schmaltz geröst / und die durchgetriebene Vögel-Suppen darauf geschüttet / und ein wenig Muscatblühe darzu gethan / so ist es recht.

26. Eine Suppen von gestossenen Kalb-Fleisch zu machen.

Man nimmt ein Stück gebratenes Kalb-Fleisch / hackt es klein / hernach in ein saubern Mörsel klein zerstossen / man kan abgekochten Spargel darunter stossen / auch ein wenig Semmel-Brosam darzu gethan / zusamm in ein Tiegel / Brühe darauf gegossen / und also kochen lassen / hernach durchgetrieben durch ein Haar-Tuch oder Haar Sieb / in ein Tiegel gethan und wieder kochen lassen / alsdann Semmel eingeschnitten und darauf geschütt / auch gut Gewürtz darunter gethan / und fein warm angericht / so ist es recht.

27. Eine allgemeine Schie zu machen.

Man nimmt 1. 2. 3. oder 4 Pfund Rind Fleisch / nachdem man viel Schie machen will / wie es bey grosser Herrn Kuchen pflegt herzugehen / so nimmt man gemeiniglich magers Rindfleisch von Pollen / schneidt es Stücklein weiß einer Hand breit / auch kleiner / und Finger dick / klopfft es mit ein grossen Messer-Rucken wohl / hernach nimmt man frischen Speck wenn man ein hat / schneidt denselben dünn und breit / legt den Speck in ein grossen Tiegel oder Potellen / darnach man viel machen will / auf den Boden / hernach lege das geklopffte Rindfleisch in den Tiegel oder Potellen auf den Speck / man kan allerhand Fleisch / wie bey grosser Herrn Küchen abgeht / als Schepsenfleisch / Kalbfleisch / Abgang von Hünern auch daran thun / alsdann auf die Kohlen setzen / und es sacht braun schnorren lassen / man muß es aber fleissig mit den Koch- oder Rühr-Löffel abmachen auf dem Boden / und hernach wann man will / kan man Zwiebel 2. oder 3. auch noch mehr daran thun / auch gebutzt geschnittene gelbe Rüben / Petersilien-Wurtzel daran gethan / wann es braun genug ist / so schüttet man darauf gute Fleischbrühe oder Suppen / läst es sacht kochen / 2. 3. oder 4. Stund lang / hernach kan man es durch ein Haarsieb oder Haartuch treiben / davon kan man gute Suppen / auch Potagen machen / auch kan man es an stat der Fleischbrühe an die gestossene Reb-Hüner oder Vögel gies-

ſen / man kan die Schie an allerhand braver Eſſen / als - - - - - - - und anderer mitbrauchen / wie mehr man darzu nimmt / je ſtärcker und kräfftiger es wird.

28. Eine Krafft-Suppen oder Boulljon in zinnern Flaſchen zu machen.

Auf eine 4. oder 5. Maaß Flaſchen 1. Koppen oder eine gute alte Henne / 4. Pf. magers Rindfleiſch / 3. Pf. Kalbfleiſch / 2. Pf. Schepſenfleiſch / dieſes vorher abgewaſchen / hernach alles klein zerhieben / in die zinnerne Flaſchen gethan / daß es voll wird / hernach feſt zugeſchraubt / ein groſſen Hafen mit Waſſer zum Feuer geſetzt / die Flaſche darein gehängt / und 6. Stund immerfort kochen laſſen / hernach nimm die Flaſche heraus / mache ſie auf / zwinge was darinn iſt / durch ein ſauberes Tuch / ſo vorher ausgewaſchen worden verwahre es / biß man was davon brauchen will / ſo kan es allezeit in einer Suppen-Schalen oder Tiegelein warm gemacht werden; man kan auch mit dem Fleiſch etwas gantz Gewürtz darein thun / es iſt was ſehr gutes vor Krancke.

29. Ein Oli zu bereiten / ſo von Krancken und Geſunden ſtatt eines Theé getruncken werden mag.

Man nimmt einen neuen Hafen von 6. oder 8. Maaß / brüht oder kocht ihn vorher mit ſaubern Waſſer aus / hernach weggeſchüttet. Man nimmt zu dem Oli 4. Pfund magers Rindfleiſch / 3. Pfund Kalbfleiſch / 2. Pfund Schepſenfleiſch / eine alte Henne / dieſes alles ſauber zerhieben und ausgewaſchen / alsdann in den neuen Hafen gethan und zum Feuer geſetzt / ein klein wenig geſaltzen und etwas gantzes Gewürtz daran gethan / wenn es verſchaumt / ſo thue gebutzt weiſſes Kraut / gelbe Rüben / Paſternat / Sellerie, Peterſilien-Wurtzel daran / laß es ſacht wohl kochen / wann es 3. biß 4 Stund gekocht hat / ſo zwinge es durch ein ſauberes Haar- oder ander Tuch / man kan es zu früh / ſtatt eines Theé oder Coffe den Krancken zu trincken geben / das übrige kan in einem ſaubern Hafen wohl verwahret werden / und allezeit / ſo viel man nimmt oder braucht / 2. biß 3. Schalen in ein Tiegel- oder Häfelein warm machen.

30. Eine Krafft-Suppen oder Boulljon in ein irrdenen Hafen zu kochen.

Man nehme einen neuen Hafen von 6. oder 8. Maaß / brühe oder ko-

che

che denſelben ſauber aus / hernach nimmt man 2. Pfund magers Rind-fleiſch / 2. Pfund Kalbfleiſch / 2. Pfund Schepſenfleiſch / ein alte Henne oder Kapaunen / alles ſauber ausgewaſchen und zerſchnitten / in den Hafen gethan und Waſſer daran geſchüttet / alsdann zum Feuer geſetzt / wann es verſchaumt iſt / ſo thue ein wenig Saltz / Muſcatblum / 2. gantze Ingber-Zehen daran / laß es ſacht 4. biß 5. Stund kochen / hernach ſeige es ſauber ab / verwahre es biß man es braucht / ſo kan man allezeit ſo viel als man trincken oder eſſen will / davon nehmen und warm machen / ſo iſt es recht.

31. Eine geſtoſſene Kräuter-Suppen zu machen.

Nehme Körbel-Kraut / Saurampfer / oder was man vor Kräuter nehmen will / butze die Kräuter ſauber / waſche ſie auch ſchön / hernach hacke ſie klein / thue in ein Tiegel etwas friſche Butter / ſetze es auf Kohlen / wann die Butter zergangen iſt / ſo thue die Kräuter darein / röſte ſie ein wenig / hernach thue gute Fleiſchbrühe darüber / ſo viel oder ſtarck man es haben will / thue etwas Semmel daran / laß es kochen / wann es gekocht hat / ſo treib es durch ein Haartuch oder Haarſieb / treib es wieder in ein Tiegel oder Häfelein / wann es ſiedet / ſo ſchütte es über klein-geſchnittene Semmel / thue Muſcatblum geſtoſſen darauf / koſte es nach dem Saltz / es iſt gut vor Krancke und Geſunde.

32. Eine Suppen von allerhand Kräutern / ſo nicht durchgetrieben werden.

Man nehme von allerhand Kräutern / wie es einem beliebt / leſe ſie ſauber / auch etlichmal ſauber gewaſchen / man kan die Kräuter klein ſchneiden / auch gantz nehmen / in ein Tiegel oder Stoll-Hafen gethan / auf den Kohlen in Butter ſchweiſen laſſen / man kan auch nur ſo gute Fleiſchbrühe darauf gieſſen und kochen laſſen / hernach über gebeete oder andere Semmel / ſo eingeſchnitten iſt / hergieſſen / und auf dem Kohlfeuer ein wenig kochen laſſen / nach dem Saltz verſucht / und geſtoſſene Muſcatblum darauf gethan / ſo iſt es recht.

33. Eine Suppen von Porro oder Spaniſchen Lauch.

Nimm Porrum oder Spaniſchen Lauch / ſo viel du haben kanſt / oder nehmen willſt / butze ſolchen ſauber und ſchneide ihn von der Haut / waſche ihn auch rein / ſetze ſolchen in einem Hafen oder Tiegel mit Waſſer zum

Feuer/ lasse es eine Viertel-Stund kochen/ hernach seige es ab/ thue es wieder in ein Tiegel / man kan ein wenig Butter daran thun/ röste auch ein wenig Mehl daran / und gieß gute Fleischbrühe darauf / so viel vonnöthen ist/ lasse es kochen/ schütt oder richte es auf ein geschnittene Semmel an/ würtze es / versuche es auch nach dem Saltz; man kan auch an statt der Brühe Schie nehmen/ es wird recht seyn.

34. Eine Sellerie-Suppen zu machen.

Nimm Sellerie, so viel du willst oder haben kanst/ butze den Sellerie und wasche ihn sauber/ schneide denselben/ hernach koche ihn ab/ man kan ihn so klein schneiden oder hacken als man will/ hernach in ein Tiegel / Potellen oder Hafen gethan / man kan den Sellerie mit ein wenig Mehl abschwitzen oder einbrennen/ geuß hernach gute Brühe darauf/ setze ihn zum Feuer/ und so sacht kochen lassen / wenn man die Suppen will anrichten in eine grosse Schüssel / so kan man darein legen/ abgekochtes Kalbfleisch / Kalbsbrieß / gefüllt oder gekochte Hüner / was man will / man kan auch Eyerdottern daran lauffen lassen/ so ist es recht.

35. Eine Krebs-Suppen zu machen.

Man nimmt Krebs/ darnach man viel Suppen machen will/ zu einer ordinairen Schüssel 1. oder 2. Pfund oder ein halb Schock / darnach man es starck machen will: Nimm also frische Krebs / die sauber gewaschen/ hernach abgesotten mit ein wenig Saltz/ dann bricht man die Krebs aus / gantz oder nur die Schwäntz / butze alsdann die Schalen sauber / stoß die Schalen in einem Mörsel wohl klein/ hernach nimmt man ein Stoll-Tiegel / thut ein halb Pfund Butter und Schmaltz darein / setzt es auf Kohlen / thut die gestossene Schalen und die Butter in Tiegel/ röst es biß die Butter roth wird / oder aufsteigt / hernach wenn man eine Fasten-Suppen machen will/ so kan man vorhero Erbsen kochen / und dann Erbsen-Brühe daran schütten / thue auch daran Sellerie, Petersilien-Wurtzel / und laß es wohl kochen; schütt man aber Fleischbrüh daran/ so thue man auch Sellerie, Petersilien-Wurtzel darzu/ und ein Stück Semmel hinein / wann es eine gute Weil gekocht / so kan man es durch ein Haarsieb oder rein Haartuch treiben/ die Eyer von den Krebsen / wann sie welche haben gehabt/ kan man auf die Suppen streuen/ die durchgetriebene Suppen kan wieder in ein Stoll-Tiegel gethan / auch also gekocht werden / hernach kan man Semmel einschneiden / oder vorher brechen / und die Schüssel mit auf Kohlen gesetzt und mit angericht/ versucht nach dem Saltz

und

und ein gut Gewürtz daran gethan / ſo iſt es recht. Die Eyerlein können darauf geſtreuet werden; von den Krebs-Schwäntzen kan ein gut Ragu über die Suppen oder ein a part Ragu mit Morgeln oder Artiſchock / oder Spargel / oder Jambion, oder Kälberbrieß und Kalbs-Euter und andere Sachen mehr gemacht werden.

36. Von dem Ragu gleich zu gedencken / wie ſolches zu machen.

Nimm ausgebrochene Krebs / Kälberbrieß und Kalbs-Euter / auch Hüner-Mägen und Hüner-Leber / koch es ein wenig ab / hernach butze es ſauber aus / man kan es ſchneiden / wie man es will / alsdann nimm Butter in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / röſt ein Löffel voll Mehl gelb / und thue was zuſammen gemacht war in das geröſte Mehl / thue eine gantze Zwiebel mit Nägelein beſtecken / und dann von der Krebs-Suppen daran gegoſſen / ſo viel darzu nöthig iſt / auch ein oder zwey Lorbeer-Blätter darunter gethan / und kochen laſſen / daß es ein wenig dick iſt / und dann gutes Gewürtz darzu; will man es ohne Fleiſch machen / ſo nimmt man die Krebsſchwäntz / Artiſchocken - - - - Karpffen-Milch / und macht es eben auf dieſe Art / ſo iſt es eine Faſten Speiß.

37. Eine gebackene Erbis-Suppe zu machen.

Mache einen Teig an von 4. oder 6. Eyern / nimm ein halb Maaß ſchönes Mehl in eine Schüſſel oder in ein Tiegel / ſaltze es ein wenig / nimm Milch / rühre es mit dem Löffel grob ab / ſchlage die Eyer daran / daß es nicht zu dünn oder dick iſt / hernach ſchütte des Teigs ein Löffel voll in ein weiten Durchſchlag oder Schaum-Löffel / thue Schmaltz in eine Pfanne / laß es heiß werden / hernach laſſe es darein tropffen / und dann ſo liecht-gelb heraus gebachen / koche rechte Erbſen mit Waſſer gar / treibe die Erbſen durch / thue die in ein Tiegel oder Hafen / laß es nicht zu dick werden / ſaltz die Erbſen / thue ein wenig Butter daran / bache genug Erbſen / thue ſie in ein Schüſſel / ſchütte die Erbs-Suppen darauf / verſuche es nach dem Saltz / thue gut Gewürtz daran / ſo iſt es recht; man kan auch Sellerie- oder Peterſilien-Wurtzel ſchneiden / alsdann weich kochen und daran thun / ſo iſt es auch recht.

38. Eine gemeine Erbs-Suppen zu machen.

Nimm Erbſen / ſo viel du machen willſt / koche ſie in Waſſer ſchön

weich / hernach ſchlage ſie durch ein Seyher oder Haarſieb / thue dann die durchgeſchlagene Suppen in ein Tiegel oder Hafen / wirff ein Stück Butter daran und ein wenig Thymian, ſetz es zum Feuer / und laß es kochen / ſchneide Semmel nach Gefallen / röſte ſie aus dem Schmaltz / richte die Suppen darüber an / ſo iſt es recht.

39. Eine gebrennte Mehl- oder Kümmel-Suppen zu machen.

Nimm ein Pfändlein / thue Schmaltz darein einer Welſchen Nuß oder Hüner-Ey groß / ſetze es auf ein Feuer / wenn es heiß iſt / nimm ein Koch- oder Rühr-Löffel voll Mehl / thue es in das Schmaltz / röſte ſolches ſchön braun / hernach wenn es eine Faſten-Suppen ſeyn ſoll / ſo muß man Waſſer nehmen / ißt man aber Fleiſch / ſo kan Fleiſchbrühe genommen werden / ſolches in ein Hafen- oder Tiegel kochen laſſen / das geröſte Mehl darein gethan / und mitkochen laſſen; will man aber eine Kümmel-Suppen haben / ſo ſtöſt man Kümmel klein / und thut ſolchen in die Suppen / hernach ſchneidt man Semmel oder Brod / wie man will in ein Schüſſel / und die Suppen in ein ſaubern Durchſchlag oder Seyher darüber geſeiht / ſo iſt es recht / man kan auch das Brod aus dem Schmaltz röſten.

40. Eine Suppen von Holder-Blüh zu machen.

Nimm abgezupffte Holderblüh und gute ſüſſe Milch / ſetze die Milch in ein Hafen oder Tiegel zum Feuer / laſſe es kochen, thue den abgezupfften Holder darein / daß es ein Weile mit kocht / treibe es durch ein Haarſieb oder ſauberes Tuch / thue es wieder in ein Hafen oder Tiegel / will man ein wenig friſche Butter daran haben / kan man ſolches auch darzu thun / ſo es wieder kocht / ſchüttet man die Milch über eingeſchnittene Semmel / und ſaltzt es ein wenig / ſo iſt es recht.

41. Eine Käß-Suppen zu machen.

Nimm ſiedend ſauberes Waſſer / ſo es noch kocht / thue ein Stücklein Butter darein / ſaltz es ein wenig / wenn man Fleiſch ißt / kan man ſaubere Fleiſchbrüh nehmen / und ſelbe kochen / hernach auf ein geſchnitten Brod oder Semmel das Waſſer oder Fleiſchbrühe in ein Schüſſel geſchütt / alsdann nimm Pamiſan Käß oder andern guten Holländiſchen Käß / reib denſelben ſchön klein / man kan Käß nehmen ſo viel man will / ſetz die übergegoſſene

gegoſſene Suppen zugedeckt aufs Kohlfeuer / ſtreue hernach den Käß darauf / und laß es recht warm ſtehen / wann es auf den Tiſch ſoll / kan man eine Schauffel oder eiſern Blech warm machen / und ein gute Weil auf die Suppen halten / ſo iſt es recht.

42. Eine Suppen von weiſſen Rüben zu machen.

Nimm weiſſe gute friſche Rüben / ſcheele ſie ſauber und ſchneide ſie klein würfflicht / auf eine kleine Schüſſel 2. biß 3. aber auf eine groſſe Schüſſel mehr / hernach melbe ſie ein wenig ein / ſetze Schmaltz in einer Pfannen auf das Feuer / laß es wohl heiß werden / hernach thue etwas von den eingemelbten Rüben darein / dämpffe ſie ſchön heraus / wann ſie alle ſind / thue ſie in ein Stoll-Tiegel / thue von der Schie, oder Braten-Schie oder Braten-Brüh daran / ſo man eine hat / wo nicht / ſo nimmt man lauter Fleiſchbrühe oder Fleiſch-Suppen darzu / ſo viel als man braucht / nimm eine groſſe Zwiebel / beſteck ſolche mit gantzen Negelein / thue ſie auch daran / laß es 1. oder 2. Stund lang kochen / hernach kan man etwas Semmel-Rinden / oder andere Semmel ſchneiden / ſolche brechen oder aus dem Schmaltz dämpffen / alsdann in die Schüſſel gethan / und die Suppen darüber gericht / doch daß es nicht zu dick wird / ſo iſt es recht.

43. Eine Suppen von weiſſen Kraut oder Würßing zu machen.

Mann nimmt Würßing oder weiß Kraut / ſo viel als man machen will / ſolches ſauber gebutzt und etlichmal gewaſchen / hernach in Waſſer abgekocht / alsdann wann es gekocht iſt / in ein Tiegel gethan / wenn man Schie hat von Braten oder gemachte Schie, ſo kan man eine daran thun / wo nicht / ſo nimmt man gute Fleiſchbrüh daran / auch eine Zwiebel mit Negeln beſteckt / und ein wenig braun Mehl daran geröſt / und wohl kochen laſſen / 1. 2. biß 3. Stund lang / hernach ein wenig brauner Semmel in eine Schüſſel gethan / und die Suppen darauf gericht / daß es nicht zu dick iſt / ſo iſt es recht.

44. Eine Jäger-Suppe zu machen.

Man ſchneidt Brod zur Suppe ein / hernach nimmt man kalten oder warmen Braten / ſchneidt ihn auch ſo wie das Brod / ſo viel man braucht / alsdann nimmt man eine zinnerne oder ſilberne Schüſſel / thut unten auf die

die Schüssel/ geschnittenes Brod legen/ halb Finger-dick/ hernach legt man den geschnittenen Braten auch so auf das eingelegte Brod/ machts 3. oder 4. mal so/ hernach setze es aufs Kohlfeuer/ giesse gute Fleischbrüh darauf/ daß es ein wenig kocht/ hernach nimmt man etwas Butter und Schmaltz in eine Pfanne/ so viel als ein gut Hüner-Ey groß/ auf das Feuer gesetzt/ wann es heiß ist/ kan man Zwiebel oder geriebene Semmel darinnen rösten/ und so bald als es gelb ist/ über die Suppen geschütt/ oder die heisse Butter oder Schmaltz so darauf gethan/ so ist es recht.

45. Eine Fürsten-Suppen von kleinen Vögeln oder Lerchen zu machen.

Man nehme kleine Vögel/ so viel man hat oder machen will/ rupffe sie sauber/ hernach wasche sie/ saltze sie auch ein wenig/ brate sie scheinlich ab/ alsdann nehme die Vögelein/ schneide die Brüstlein von den Beinlein herunter/ daß kein Beinlein darunter ist/ verwahre es/ hernach thue das Eingewend von den Cörpern/ stosse die Cörper in Mörsel klein/ thue ein wenig Semmel aus dem Schmaltz braun geröst unter die Vögel Cörper stossen/ hernach in einen Tiegel gethan und gute Fleischbrüh/ so viel es braucht/ darauf geschütt/ auf Kohlen gesetzt/ und also kochen lassen/ alsdann durch ein Haarsieb oder Haartuch getrieben/ wieder in ein Tiegel gethan/ gut gewürtzt und auf Kohlen gesetzt/ hernach schneide Semmel/ röste sie aus guten Schmaltz/ will man sie nicht aus dem Schmaltz rösten/ so kan man sie auf dem Rost beehen/ alsdann das geröste Brod/ doch aber nicht zu viel/ in ein Silber- oder Zinnerne Schüssel gethan und auf Kohlen gesetzt/ die durchgeschlagene Vögel Suppen darauf geschütt/ es können auch die Brüstlein von den Vögeln schön darauf gelegt und mit einer Stürtzen zugedeckt/ und also auf die Tafel geben werden; wenn es zu mager ist/ kan braune Butter darauf gemacht werden/ es wird recht seyn.

46. Eine Suppen von klein und grossen Rosin auch Weinbeer zu machen.

Nimm klein oder grosse Rosin/ nachdem viel Suppen soll gemacht werden/ solche sauber gelesen und in warmen Wasser etlichmal wohl gewaschen/ hernach in ein Mörsel gethan und gestossen/ dann etliche Semmelschnitt aus dem Schmaltz geröst und unter die Rosin gestossen alsdann aus dem Mörsel in ein Tiegel gethan und mit Wein abgerührt/

wenn

wenn die Schüſſel groß iſt / ſo muß auch viel Wein daran gethan werden / auch etwas Zimmet und Negelein / wann es ein klein wenig gekocht / ſo nimmt man es vom Feuer / treibt es wohl durch ein Haar-Tuch oder ſonſt ſauberes Tuch / ſo vorhero aus dem Waſſer gewaſchen worden / die Suppen wohl durchgeſtrichen und wieder mit dem Tiegel aufs Kohlfeuer geſetzt / hernach Semmel geröſt / wenn man will / in eine Schüſſel gethan / wann die Suppen kocht / auf die Semmel geſchüttet und warm geſetzt / wohl Zucker und Citronenbützel darauf geſtreuet / ſo iſt es recht.

47. Eine Linſen-Suppen zu machen.

Man nehme Linſen / leſe ſie ſauber / hernach etlichmal wohl gewaſchen und in kalten Waſſer zugeſetzt / wann die Linſen weich ſind / ſo nehme ſie vom Feuer / treibe ſie durch ein Haar-Tuch / Haarſieb oder Seyher / thue ſie wieder in den Tiegel / wann ſie zu dick ſeyn / ſo man Fleiſch iſſt / gieß gute Fleiſchbrüh daran / wo nicht / ſo gieß Waſſer daran / thue ein Stücklein Butter darein / verſuch es nach dem Saltz / röſt Semmel aus dem Schmaltz / leg ſolche in die Schüſſel / wann die Suppen kocht / ſo ſchüttet man ſie darüber und gibts warm auf den Tiſch / es wird recht ſeyn.

48. Eine Haber-Gritz-Suppen zu machen.

Nimm Haber-Gritz der gemahlen iſt / röſte den Gritz in Schmaltz in einer Pfanne ſchön gelb ein Löffel voll / wenn man Fleiſch iſſt / ſo ſetze ſaubere Fleiſchbrühe ſo viel man machen will, oder Waſſer in ein Tiegel oder Hafen zum Feuer / und wann es kocht / ſo thut man den geröſten Haber-Gritz darein / verſuch die Suppen nach dem Saltz / röſte Semmel aus dem Schmaltz / oder nur ſo Semmel in eine Schüſſel eingeſchnitten / und die Suppen darauf gegoſſen ; will man es aber nicht ſo / kan es auch durch den Seyher gelaſſen werden / ſo iſt es recht.

49. Eine andere Haber-Mehl-Suppen zu machen.

Man nimmt Haber-Gritz / reinigt denſelben ſauber / hernach ſtößt man die Haber-Körner klein / ſetzt ſolche in Waſſer oder Fleiſchbrüh zum Feuer / läßt es eine Weil kochen / alsdann treib es durch den Seyher oder Durchſchlag in ein Tiegel oder Hafen / thue ein gut Stücklein friſche Butter daran / ſaltz es / ſetze es zum Feuer / wann es kochen thut / ſo kan es getruncken werden / man thut auch Zucker-Kandel daran vor den böſen

Halß; oder ſchneidt etwas Semmel in eine Schüſſel und darüber gericht/ ſo iſt es recht.

50. Eine Suppen von Morcheln zu machen.

Man nimmt Morcheln / nachdem man eine groſſe Schüſſel haben will / es mögen dürre oder friſche ſeyn / ſolche ſauber gebutzt und gewaſchen / ſind es dürre / ſo ſchüttet man / wann ſie gebutzt ſeyn / warmes Waſſer darüber / hernach drückt man ſie aus / und ſchneidt ſie klein / wie man ſie haben will; ſind es friſche / ſo macht man gelblicht Mehl in Butter auf dem Feuer / thut die Morgeln in ein Tiegel oder Hafen / ſchüttet Fleiſchbrüh daran / und hackt Peterſilien Kraut daran / und läſt es alſo kochen; ſind es aber dürre / ſo macht man das Mehl deſto brauner / ſo man Braten-Brüh oder Schie hat / kan auch daran gethan werden / thue auch Fleiſchbrüh darzu / und lege Semmel gebeeht in eine Schüſſel / ſchüttet die Suppen darauf / verſuch ſie nach dem Saltz / thue auch gutes Gewürtz daran / ſo iſt es recht.

Das 2. Capitel.

Von allerhand Potagen, wie dieſelbe müſſen gemacht und zubereitet werden.

1. Eine Potage von angeſchlagenen alten Hünern.

MAn nehme 1. 2. 3. oder ſo viel alte Hüner als man will / dieſe abgeſtochen und eine Nacht in Federn liegen laſſen / oder gerupfft / oder gebrüht / über Nachts hangen laſſen / ſo es aber nicht ſeyn kan / daß es gleich gebraucht ſollen werden / ſo die Hüner abgeſtochen ſeyn / ſo ſchmeiſſe ſie gleich in ein friſch Waſſer / hernach brühe ſie ſauber / wann ſie gebrüht ſeyn / ſo nimm das Eingeweyd heraus und den Kropff / hernach waſche die Hüner ſauber aus / alsdenn zäume ſie ein zum kochen / ſetze ſie zu wo gut Rindfleiſch kocht / wenn ſie gar ſeyn / ſo nehme die Hüner heraus / ſchneide die Brüſt heraus / daß die Hüner gantz bleiben / hacke das Fleiſch ſehr klein mit Ochſenmarck oder friſch Mayenfett / auf ein Henne ein Viertel-Pfund Fett / wenn es alles klein iſt / ſo nimm auf eine Henne eine Semmel / daß auch nicht zu viel Semmel wird / in Milch weiche die

Semmel

Semmel ein / wann ſie geweicht iſt / ſo trucke ſie feſt aus / thue es unter das Gehackte / hacke es wohl untereinander / alsdann nimm Butter auf eine Henne ein Welſche Nuß groß / laß es in einer Pfannen zergehen / ferner nimm auf eine Henne 4. Eyer / ſchlage ſolche in die Butter / und rühre ſie auf dem Feuer als gerührte Eyer / oder Eyer-Schmaltz / thue es hernach unter das Gehackte / ſolches wohl untereinander gehackt / geſaltzen / und gut Gewürtz daran gethan / wenn man einen groſſen Mörſel hat / ſo ſtößt man es wol / und thut auf eine Hünerbruſt 2. Eyer daran / und wohl mit geſtoſſen / hernach nimmt man die Hüner / legt das Gehackte wieder in die Bruſt / allwo es heraus / formiret es ſchön wie ein Hüner-Bruſt / macht das Meſſer in der warmen Brüh heiß / und ſtreicht das Fleiſch damit glatt / dann mit dem Meſſer-Rucken ſchön gezieret / wann es fertig iſt / kan es mit abgeſcheelten Piſtacien und Brinollen beſtecket werden / hernach kan man die Hüner in ein Torten-Blech oder ſilberne Schüſſel legen / und zerlaſſene Butter darauf gieſſen / in ein Ofen oder Röhren ſetzen und ſchön gelb heraus bachen; von dem übrigen Gehäck können kleine Klöß auf ein Teller oder Schüſſel gemacht werden; hernach wann die Hüner-Mägen und Lebern gekocht ſind / kan man ſolche klein ſchneiden / man kan auch Spargel nehmen und den klein brechen / auch abkochen / und dieſe Mägen und Leber ſamt dem Spargel in einer Potell oder Tiegel mit ein Stück Butter eines Hüner-Ey groß / und ein Löffel voll Mehl abſchwitzen laſſen / alsdann Fleiſchbrüh / ſo viel es ſeyn muß / daran gethan / und wenn es kocht / die Klößlein darein gelegt / und es ſacht miteinander kochen laſſen / hernach beehe Semmel oder Rinden von der Semmel in eine Schüſſel / und ſetze ſelbe aufs Kohlfeuer / thue von der Brüh auf die Semmel / laß es ſacht kochen / dann lege die angeſchlagene Hüner darein / richte das übrige darüber / verſuche es nach dem Saltz / thue gut Gewürtz darauf / ſo iſt dieſes recht. Die Potage kan mit allerhand garniret werden / als:

mit kleinen Paſtetlein /
oder Kröpfflein /
oder Butter gebachenes /
oder gebachene Kälber-Füß /
oder groſſen Kalbfleiſch-Klöſen /
oder Schmaltz-gebachenes.

Wiewohl es keine Manier mehr iſt / ſolche Garnitour zu machen / ſondern man ſetzt einen Rand von Teig auf die Schüſſel in die Höhe / damit man nicht ſchüttet / der Rand muß aber abgetrucknet ſeyn / ſo pflegt man es bey allen Potagen, wenn die Potagen-Schüſſel keine Ränd haben / zu machen. Es kan auch an ſtatt der angeſchlagenen Hüner darein gelegt werden:

Ein abgekochter Kalbs-Schlegel/
gefüllte Kalbs-Bruſt/
alte Hüner gekocht/
gekochte Enten/
gekochte Gänß/
gekochte Piphenne/
junge Tauben/
junge Hüner gefüllt / auch nicht gefüllt / man muß ſich darnach richten / was man haben kan.

2. Eine Potage von Provitiol, oder gefüllten Semmel-Klöſen.

Man nehme 1. auch 2. alte Hüner / mache dieſe zurecht / wie vorhero ſchon gemeldet / zäume ſie ein / ſetze ſie auch mit Rindfleiſch zum Feuer / laſſe ſie gar kochen / hernach nehme die Hüner heraus / thue das Fleiſch alles herab / hacke es klein / thue ein Stück Butter eines Hüner-Ey groß in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfann / laß es zergehen / thue ein wenig Mehl mit dem Koch-Löffel darein / röſte es hernach / thue auch das Gehackte darein / nimm die Bein von den Hünern / hacke ſie klein / dann ſtoſſe ſie in ein Mörſel klein / thue es wieder heraus / und in ein groſſen Tiegel hinein / wenn man Mandelkern hat / ſo kan man ein Viertel-Pfund abziehen / und ſie klein ſtoſſen / und mit unter die zerſtoſſenen Bein thun / hernach von der Fleiſch oder Hünerbrühe darauf geſchüttet / und etwas Semmel-Broſam darunter gethan und wohl kochen laſſen / hernach durch ein Haar-Tuch oder Haar-Sieb getrieben / mit guten Gewürtz in ein Tiegel oder Potellen gethan / alsdann kan man von der durchgetriebenen Brühe an das Gehackte thun / aber nicht zu viel / und alſo kochen laſſen / ferner nimm man Semmel-Rinde / reibt dieſe oben ab mit ein Reib-Eiſen / dann ſchneide die Semmel oben auf als ein Thaler groß / thue die Broſam heraus /

aus / nimm Schmaltz in ein Pfändlein / bach es unten und oben ſchön aus dem Schmaltz / aber thue das Abgeſchnittene wieder darauf / beſtreiche die Semmel dick mit Butter / thue es in ein Blech oder Torten-Pfanne / ſetze es in ein warmen Ofen / oder in eine warme Röhren / laß es gelb werden / fülle die Semmel mit dem Gehäck / alsdann mache kleine Kalbsfleiſch-Klöß / dieſe werden alſo gemacht: nehme Kalbfleiſch von hindern Schlegel oder Bug / häute es wohl aus / hernach hacke es klein mit Nieren-Fett / reibe Semmel klein / röſte es in Schmaltz / thue es unter das Gehäck in eine Schüſſel oder Tiegel / ſchlage 4. biß 6. Eyer darein / würtz und saltze es / rühre es wohl untereinander / dann mache kleine Klößlein / nehme Morchel / Hüner-Mägen und Leber / thue auch ſo viel Butter als ein Hüner-Ey groß in ein Tiegel oder Potellen, röſte ein Löffel voll Mehl darinnen gelblicht / hernach thue die Morchel / geſchnittene Mägen und Leber darein / röſte es ein wenig / gieſſe alsdann die durchgeſchlagene Suppen darauf / würtze / saltze es / und laß es kochen / ferner butze Piſtacien / ſchneide ſie klein / ſchneide etwas Semmel in ein Schüſſel / ſetze die gefüllte Semmel auch in die Schüſſel / richte die Suppen daran / das Ragu von den Klöſen und Hüner-Mägen kan oben darüber gerichtet werden / auch gut Gewürtz und Saltz nicht vergeſſen / und alſo auf einem Kohlfeuer warm ſtehen laſſen / dann die geſchnittenen Piſtacien darauf geſtreuet / ſo wird es recht ſeyn. Garniren kan man es mit was man will.

3. Eine Potag von gefüllten Latuc oder Salat zu machen.

Nehme Latuc oder jungen Stauden-Salat / butze den Salat / reinige und waſche ihn ſauber / darnach koche ihn in reinem Waſſer ab / ſo er gekocht / thue ihn heraus / und laſſe ſolchen kalt werden / lege den kalten Salat auch voneinander / alsdann hacke Kalbfleiſch zu Klöſen / mache es zuſammen wie die vorhergehenden Klöß / nehme ſo viel als ein Hüner-Ey groß / ſchlage es in den Salat hinein / wann es fertig iſt / ſo röſte Mehl in ein groſſen Tiegel oder Potellen, nimm eines Hüner-Ey groß friſche Butter / laſſe es auf dem Feuer zergehen / thue ein Löffelein voll Mehl darein / wann es will gelb werden / ſo ſeyhe gute Fleiſchbrühe darauf / ſo viel in die Schüſſel geht / wann es kocht / ſo lege den gefüllten Salat hinein / laſſe es ſacht kochen / iſt von dem gehackten Fleiſch was übrig / ſo mache auch klei-

ne Klöß davon / laß solche auch mit kochen / wann man Schie hat / so kan man auch eine nehmen an statt der Fleischbrühe / hernach kan man von gekochten Fleisch darein legen / so ist es recht / das Gewürtz und Saltz muß aber nicht vergessen werden / den gefüllten Salat kan man von einander schneiden / und um die Schüssel herum garniren / es kan auch Semmel-Muß in die Schüssel eingeschnitten werden / dann setze man es so aufs Kohlfeuer / und richte zu erst die Brühe darein / das andere aber oben darauf / und gebe es recht warm auf den Tisch. Man kan es auch mit Gebratenen garniren.

4. Von fachirten Krebsen eine Potage zu machen.

Man nehme Krebs ein gut Theil / 2. biß 3. Pfund / wasche sie sauber aus / setze sie in ein Kessel oder grossen Pfannen auf das Feuer / mit ein wenig Saltz / hernach wenn sie überkocht / thue sie heraus / brich die Schwäntz alle aus / ziehe das Därmlein aus den Schwäntzen / butze die Schalen sauber aus / das Geripp thut man weg / die grossen Scheer bricht man gantz aus / verwahre dieselbe wohl / nehme die andern ausgebrochenen Schalen / stosse die sauber / man nehme auf drey Viertel-Pfund oder ein Pfund Butter und gutes Schmaltz in eine Potellen oder grossen Tiegel / die Helfft von der Butter muß unter die Schalen wohl mit gestossen werden / die andere Helfft thue man in die Potellen oder Tiegel / setze es auf Kohlen / thue die gestossene Krebs-Schalen darein / und röste sie biß die Butter aufsteigt oder schön roth ist / hernach seyhe die Butter durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch ab / die Schalen lasse in den Tiegel oder in der Potellen, thue gute Fleischbrühe darauf so viel als in die Schüssel geht / wo man die Suppen hernach darein richt / thue ein Stück Semmel-Brosam darein / laß es kochen / hernach wenn es lang genug gekocht / so treibt man es durch ein Haarsieb oder Haartuch wieder in ein Tiegel oder verzinnte Potellen, würtze es mit guten Gewürtz und saltze es recht / dann nehme die Krebs-Schwäntz auf ein sauberes Brett / hacke sie klein / weiche in guter Milch Semmel-Brosam ein so viel als vor 2. Kreutzer / wann es wohl geweicht ist / so trücke es aus unter die gehackten Krebs-Schwäntz / thue alles in ein grossen Mörsel / stosse es wohl / rühre darunter 10. Eyer in Schmaltz oder Butter auf dem Feuer als ein Eyer-Schmaltz gemacht / thue es auch darunter / stosse es wol untereinander / laß die abgeseyhte

Krebs-

Krebs-Butter wieder warm werden / gieß ein gut Theil darunter / ſaltze und würtze es recht / hernach thue es heraus mit ein Löffel auf eine Schüſſel / die vorhero mit Krebs- oder anderer Butter beſtrichen iſt / oder auf ein Blech / mache es rund oder wie man will fein hoch / ſtreiche es mit ein Meſſer glatt / hacke es mit dem Meſſer-Rucken / ſetze es in ein heiſſen Ofen oder Röhren / laſſe es nicht zu ſtarck bachen / auch nicht zu braun werden / ſchneide Semmel in die Schüſſel / wann die Suppen kocht / ſo gieſſe oder richte die Suppen auf das Eingeſchnittene / wenn die Speiſen ſollen aufgetragen werden / ſo nehme das Gebachene aus der Schüſſel / oder wo du es ſonſten haſt / thue es in die Suppen / es wird recht ſeyn; die Garnitur kan nicht allzeit darzu geſetzt werden / es kommt darauf an was man hat oder nehmen will / die vorhin verwahrten Krebs-Scheer können auch darauf geſteckt werden.

5. Eine andere Potage von Krebſen.

Man nehme ein oder zwey Schock Krebs / waſche die Krebs ſauber / hernach ſetze ſie auf das Feuer in einer Pfannen oder Keſſel mit ein wenig Saltz / wenn ſie gekocht haben / ſo thue ſie heraus / breche ſie aus gantz zum Ragu, der Helffte von dieſen / nemlich den Kleinſten / nehme die Schwäntz heraus / butze die Schalen ſauber aus / etwas von den groſſen Krebſen thue zuruck / die andern Schalen ſtoſſe in ein Mörſel klein / ſtoſſe ein Viertel-Pfund Butter mit darunter / ein gut Viertel-Pfund Butter aber thue in ein Tiegel / ſetze es auf die Kohlen / thue die geſtoſſene Schalen auch darein / röſte die Schalen ſchön / ſeyhe die Butter davon ab / hernach thue an die Schalen etwas Peterſilien ſo ſauber ſeyn / auch etwas Semmel und ein Löffel voll Mehl / und das Mehl mit geröſt / gieß hernach gute Fleiſchbrühe darauf ein gut Theil / und laſſe es kochen / dann ſeyhe es ab / thue es in ein Tiegel oder Porellen, würtze es / und verſuche es nach dem Saltz / alsdann nehme die ausgebrochene Krebs-Schwäntz / hacke ſie klein / weiche vor 1. Kreutzer Semmel in gute Milch ein / hernach trucke die eingeweichte Semmel aus / thue alles in ein Mörſel / rühre 4. gantze Eyer in Schmaltz auf dem Feuer wie ein Eyer-Schmaltz daran / ſchlage 2. Eyer-Dotter noch daran / ſtoſſe es wohl untereinander / würtze und ſaltze es / thue es heraus auf eine Schüſſel / fülle die Krebs-Naſen damit / und ſchlage die Krebs / allwo die Naſen herunter ſeyn / mit dem Gehäcke ein / beſtreiche die Naſen

und

und die Eingeſchlagene mit ein warmen Meſſer / lege dieſe Gefüllt- und Eingeſchlagene in ein Torten-Pfann oder Blech / oder ſilberne Schüſſel / ſetze es in ein heiſſen Ofen oder Röhren / oder bache es aus dem heiſſen Schmaltz / iſt was von dem Gehäck oder Faſch übrig / ſo thue ein wenig Semmel gerieben oder Eyer-Brod darunter / daß es feſt wird / mache kleine Klöß davon / thue dieſe auf ein Teller oder Blech / man kan auch dürre oder friſche Morcheln darzu nehmen / ſie müſſen aber vorher gebutzt und in heiſſen Waſſer gebrüht werden / hernach kan die Suppen zum Feuer geſetzt werden / wenn es kocht / ſo thue die Morcheln mit den Klöſen in die Suppen und laß es kochen / dann ſchneide Semmel in die Schüſſel / und ſetze es auf Kohlen / alsdann richt die Suppen darüber ; Man kan auch hernach von Geflügel oder Kalbs-Brieß darein legen / und die übrige Morcheln und Klöß darüber richten / und mit den Krebs-Naſen und eingeſchlagenen garniren.

6. Eine andere Potage von Krebs-Schwäntzen / Morcheln und Spargel.

Man nehme Krebs ein halb Schock oder drey Viertel Schock / breche die Schwäntz heraus / nehme das Aederlein von dem Schwantz heraus / ſtoſſe die Schalen / wenn ſie zuvor ſauber gebutzt ſeyn / in ein Mörſel / thue auch ein Stück Butter daran / und ſtoſſe es wohl untereinander / auch thue Butter in ein Tiegel oder Porellen , röſte die geſtoſſene Krebs-Schalen / daß die Butter ſchön roth wird / hernach gieſſe gute Fleiſchbrühe darauf / ſo viel man braucht / thue Semmel und gebrühten Sellerie mit darein / laß es wohl kochen / treibe es hernach durch wieder in ein Tiegel / würtz und ſaltze es / butze Morcheln / und brühe die Morcheln ſauber / dann nimm Spargel / brich und ſchneide ihn klein / koche denſelben weich / alsdann nimm ein Tiegel / thue Butter darein / ſetze es auf Kohlen / röſte ein Löffel voll Mehl in der Butter gelb / thue von der Krebsbrüh daran / daß es nicht zu dick iſt / laſſe es kochen / und die andere Brüh laß auch kochen / dann ſchneide Semmel in ein Schüſſel / ſchütte die Krebs-Suppen darein / man kan auch ein Kalbs-Schlegel / der gekocht iſt / darein legen / und das Ragu hernach darüber richten / und auf dem Kohlfeuer alſo ſtehen laſſen / biß es auf die Tafel kommt / ſo iſt es recht.

7. Eine

7. Eine Potage von Krebſen mit Morcheln / Kälber-Brieß und Artiſchocken-Böden oder Kern.

Man nimmt Krebs ein halb oder ein gantz Schock / oder 2. Pfund / ſo viel man hat oder nehmen will / breche dieſe aus / entweder die Schwäntz allein / oder laß ſie wie es zu einen Ragu gehört / butze die Schalen aus / ſtoſſe alsdann die Schalen in einem Mörſel / ſtoſſe auch ein Pfund Butter darunter / thue Butter in ein Tiegel oder Potellen, und thue die geſtoſſene Schalen darein / röſte die Schalen / daß die Butter ſchön roth wird / hernach ſchütte gute Fleiſchbrühe darauf / ſo viel in die Schüſſel muß / butze Peterſilien / waſche ſolchen / und thue es auch daran / auch ein gut Stück Semmel darzu / laß es wohl kochen / alsdann treibe es durch ein Haarſieb oder Haartuch / oder durch ein reines Serviett, thue es wieder in ein Tiegel oder Keſſel / nimm Kälber-Brieß / waſche ſie / koche ſolche ein wenig / und butze ſie dann aus / ſchneide dieſe klein als eine kleine Welſche Nuß groß / hernach nimm Artiſchocken / butze die Blätter davon / koche die Böden auch weich / dann nehme etliche Krebsſchwäntz / hacke dieſe klein / thue ein wenig Semmel in Milch einweichen / wann die geweicht iſt / ſo drücke die Semmel wieder aus / hacke die Semmel unter das Brieß und Krebs / rühre 2. oder 3. Eyer-Dottern daran / alsdann würtz und ſaltze es / hernach nehme die Artiſchocken-Böden / butze die Blumen heraus / fülle was von dem Gehäck darein / mache es ein wenig hoch / überſtreiche es mit dem Meſſer / ſetze es in eine Torten-Pfanne / thue ein wenig von der fetten Krebsbrühe darauf / ſetze es in einen Ofen oder Röhren / ſo heiß iſt / oder thue auf den Deckel von der Torten-Pfanne und unten drunter glüende Kohlen / laß es alſo backen / hernach nehme die gebutzten und gebrühten Morcheln / auch die übrigen Krebsſchwäntz und Artiſchocken-Böden ſchneide dieſe klein / nimm Butter in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / röſte ein Löffel voll Mehl gelblicht / alsdann thue die geſchnittene Artiſchockenböden und Kälberbrieß / wie auch die übrigen Krebsſchwäntz und Morcheln in die Caſtoroll-Pfanne / oder Tiegel unter das geröſte Mehl / gieſſe von der Krebs-Suppen darauf / ſetze es auf Kohlen / und laß es kochen / wenn man die Potage will anrichten / ſo ſetzet man die Suppen an das Feuer / wenn es kocht / ſchneide Semmel-Rinden in die Schüſſel / ſetze es auf ein Kohlfeuer / richte die Suppen darein / lege ein Stück gekochtes Fleiſch darein / alsdann richte das geſchnittene Ragu darüber / thue Brühe daran / biß es genug iſt / dann

nehme die gefüllten Böden von Artiſchocken / ſetze dieſe ſchön herum / verſuche es nach dem Saltz und Gewürtz / ſo iſt ſie recht.

8. Eine Potage von alten Hüner-Faché zu machen.

Nimm 2. oder 3. alte Hüner / wann dieſe gebutzt ſind / ſo nehme ſie ſauber aus / thue auch den Kropff heraus / mache die Hüner zum kochen / hernach ſchneide die Hüner-Brüſt roh heraus / die Geripp ſetze mit Rindfleiſch in einem Hafen zum Feuer / laſſe die Hüner gar kochen / hernach nehme ſie heraus / thue vom Fleiſch das beſte herunter / das andere mit den Beinen / zerhack und ſtoſſe in Mörſel / nimm ein Viertel-Pfund ſüſſe Mandel / brühe ſie / ziehe die Haut ab und ſtoſſe ſie klein / wenn die Bein von den Hünern heraus ſind / thue dann alles miteinander in ein groſſen Tiegel oder Potellen mit ein Stück Semmel-Broſam / hernach nimm das andere gekochte Hüner-Fleiſch und gutes Rindsmarck / hacke es miteinander ſehr klein / wann es klein iſt / ſo thue etwas Citronen abreiben / thue dann das Abgeriebene und den Citronen-Safft in das Gehäck / man kan auch etwas Morchel klein darunter hacken / würtz und ſaltze es / thue noch ein wenig Wein oder gute Brühe daran / mache kleine Paſtetlein / fülle dieſe Füll darein und backe ſie ſchön / NB. hernach nehme die rohen Hünerbrüſt / häute dieſe ſauber aus / hacke es wohl klein mit einem guten Theil Ochſenmarck oder friſch Nierenfett / nehme zu einer Hünerbruſt vor 1. Kreutzer Semmel / ſchneide die Rinden davon ab / weiche die Semmel in ſüſſe Milch ein / wenn ſie weich iſt / ſo tuncke ſie aus / hacke es mit unter die Brüſt / hernach nehme auf eine Bruſt einer Welſchen Nuß groß friſche Butter / thue es in eine irrdene Schüſſel / ſetze es warm / wenn die Butter zergangen iſt / ſo nehme ein Rühr- oder Koch-Löffel / rühre die Butter daß ſie glatt wird / ſchlage 3. Eyer und ein Dottern / oder 2. Eyer und 2. Dottern darein / rühre es wohl untereinander / thue dann die ausgetruckte Semmel auch daran / würtz und ſaltze es / hernach rühre es noch beſſer / oder thue es in ein Mörſel und ein klein wenig Milch daran / und ſtoſſe es wohl / alsdann kan es heraus genommen werden / will man es weiß haben / ſo nimmt man ein Serviett und ſchmiert es mit ein wenig friſcher Butter / thut den Faché darein / bindt es zu / und kocht es in der Fleiſchbrüh mit dem Serviett in ein Hafen wo das Fleiſch iſt / will man es aber backen / ſo thue es auf ein Tortenblech / mach es ſchön glatt / und hoch erhaben mit dem warmen

men Meſſer / auch hacke es mit den Meſſer-Rucken / bache es in einem Ofen oder Röhren ſchön liecht aus / hernach thut man unter der Zeit auf das Geſtoſſene Fleiſchbrühe ſo viel man haben muß / und läſt es kochen / alsdann treibe es durch ein Haar-Tuch oder Haar-Sieb wieder in ein Potellen, laß es kochen / dann ſchneide ein wenig weiſſe Semmel in ein Schüſſel / ſetze es auf Kohlen / ſchütte die durchgetriebene Suppen in die Schüſſel / wann dann der Faché gar gekocht oder gebachen iſt / ſo nimmt man denſelben und legt ihn in die Suppen / und beſteckt ihn mit gebutzten Piſtacien und mit den kleinen Paſtetlein garnirt / ſo iſt ſie recht.

9. Eine Potage von braun Kohl mit Schuncken und Mett-Würſten.

Nehme einen guten Schuncken / waſche denſelben ſauber mit warmen Waſſer ab / und reib den ab mit einem Strohwiſch / laß den Schuncken 1. oder 2. Tag wäſſern / hernach koche denſelben halb ab / nehme ihn dann und ziehe die Haut davon ab / alsdann ſetze den Schuncken wieder zu mit friſchen Waſſer und etwas wenig Wein / nehme Mett- oder Salvalat-Würſte / waſche dieſe ſauber / thue ſie auch zum Schuncken / und laſſe ſie eine Stund lang mit kochen / dann nehme ſaubern braun Kohl / leſe den ſauber / waſche ihn auch / biß er rein genug iſt / koche hernach den Kohl auch ab / wenn er gekocht iſt / ſo hacke ihn recht klein / oder hacke ihn / ehe er gekocht iſt / alsdann thue den Kohl und Schuncken in ein Potellen oder groſſen Tiegel / lege die Würſt auch mit darzu / thue Gewürtz daran / auch gute Fleiſchbrühe / ſo gut als man ſie hat / und ſo viel als man darzu braucht / decke es ſauber zu / und laß es ſacht kochen / röſte ein wenig Mehl daran / wenn man es aber anrichten will / ſo thue ein gut Stück Butter darein / hernach nehme die Würſt heraus und ſchneide ſie in Stücklein / lege dieſelben um die Schüſſel / thue friſche Bratwürſt auch darzu / und den Schuncken in die Mitt / und den Kohl auch darein / alsdann warm auf den Tiſch geben / ſo wird es recht ſeyn.

10. Eine Potage von gefüllten oder ungefüllten jungen Hünern zu machen.

Man nehme junge Hüner / ſo viel man nehmen will / würge ſie ab / butze ſie ſauber / nehme dieſelben aus / lege ſie wieder in ein friſch Waſ-

ſer / wenn es Zeit hat 1. oder 2. Stund lang / hernach durchgreiff ſie / wann ſie ſollen gefüllt werden / ſind ſie klein / ſo nehme auf ein Hünlein 1. Ey / ſind ſie groß / ſo muß auf eines 2. Eyer genommen werden; Die Füll macht man auf unterſchiedliche Art; Erſtlich reibt man Eyerbrod oder Semmel / läſt es durch ein weiten Durchſchlag lauffen / alsdann nimmt man Butter in ein Caſtoroll oder Tiegel / darnach man viel Hüner hat / (denn der Verſtand muß bey allen ſo viel geben / daß man nicht zu viel auch nicht zu wenig nimmt) laß die Butter zergehen / thue die geriebene Semmel oder Eyerbrod in die Butter / röſte es ein wenig / hernach ſchlage die Eyer daran / rühre es wohl untereinander / gieß ein wenig kalte Fleiſchbrüh oder Milch daran / daß es nicht zu feſt wird / thue ein wenig Saffran daran / und gutes Gewürtz / auch ſaltze es / fülle es in die ausgroffene Hüner zwiſchen Fell und Fleiſch / binde es hernach zu / koche die Hüner ein wenig ab / hernach thue ſie heraus in friſch Waſſer / butze ſie ab / alsdann mache Klöß von Kalbfleiſch / butze Sellerie, koche denſelben ab und ſchneide ihn klein wie man ſelber will / thue ein Stück Butter in eine Potellen oder Tiegel / (NB. die Hüner müſſen eingezäumt ſeyn) röſte ein wenig Mehl in der Butter gelb / thue den Sellerie und die jungen Hüner darein / ſchütte gute Fleiſchbrüh darauf und gut Gewürtz / laß es mit einander kochen / hernach ſchneide oder beehe Semmel / oder nehme die Rinden von der Semmel / thue es in ein Schüſſel / ſchütte von der Brüh darein / ſetze es auf ein Kohlfeuer / laß es kochen / richte die Hüner darein / iſt es nicht ſo gefällig / ſo kan man 4. biß 5. Eyer-Dottern ausſchlagen / und mit der Brüh abrühren und alſo anlauffen laſſen / und hernach darüber gericht / ſo iſt es recht.

11. Eine Potage von jungen Hünern / mit Krebs-Morcheln und Trieffeln.

Man nehme junge Hüner / bereite ſie wie die vorhergehenden / wann dieſe durchgroffen ſeyn / ſo nimm Krebs / waſche dieſe ſauber / koche ſie mit ein wenig Waſſer in Saltz ab / hernach brich die Schwäntz aus / ziehe das Aederlein davon / hacke dieſe klein / weich auf ein Schock Krebsſchwäntz vor 2. Kreutzer Semmel-Broſam in ſüſſer Milch ein / hernach trucke ſie wieder aus / hacke es wohl untereinander / dann ſtoſſe es in dem Mörſel / rühre 6. oder 8. Eyer in Butter oder Schmaltz auf dem Feuer / doch auch nicht

nicht zu dick / thue es unter die geſtoſſene Krebs mit der Semmel / ſchlage 4. Dottern auch daran / gieß noch ein wenig Milch darunter / und ſtoſſe es wohl untereinander, wenn die Krebsſchalen gebutzt ſeyn / ſo ſtoſſe ſie recht klein / ſtoß auch ein halb Pfund Butter darunter / hernach nehme ein Viertel-Pfund Butter in ein Tiegel / thue die Krebsſchalen darein / röſte ſie ſauber / nimm von dieſer geröſten Butter unter die geſtoſſene Krebs / hernach fülle die junge Hüner damit / binde ſie zu / daß die Füll nicht heraus kan / zäume ſie ein und brate ſie ſchön ab / alsdann gieß auf die geſtoſſene Schalen gute Fleiſchbrüh / thue ein Stück Semmel daran / und laß es wohl kochen / dann treib es wohl durch ein Haar-Tuch oder Haar-Sieb in ein Tiegel oder Potellen, butze die Morcheln / hernach weich ſie mit den Trieffeln in Fleiſchbrüh ein / wenn dieſe eine halbe Stund geweicht haben / ſo ſchütte die Brüh herab / ſchweiß ein Löffel voll Mehl in Butter gelb / thue die Krebsſchwäntz / Trieffeln und Morcheln in das geröſte Mehl / beſtecke eine Zwiebel mit Negelein / thue ſie auch daran / ſchütte von der Krebsbrüh / die durchgeſchlagen iſt worden / darauf / und laß es wieder eine Weil kochen / alsdann ſetze die Suppen auf / laß es auch kochen / beehe die Semmel / lege ſie in die Schüſſel / ſetze es auf Kohlen / richt die durchgeſchlagene Suppen darein / hernach lege die gebratene Hüner auch darein / richte das Ragu darüber / es iſt ſehr gut / die Garnitur kan von gebachnen Kröpflein oder Paſtetlein gemacht werden / oder auch von ander Gebachenes.

12. Eine Potage von jungen Tauben mit Schnecken und Morcheln.

Nehme junge Tauben / würge ſie ab / butze ſie auch ſauber / und mache ſie zurecht / wie die jungen Hüner / fülle ſie eben mit ſolcher Füll / und brate ſie ab / hernach lege ſie in eine Potelle oder groſſen Tiegel / die Schnecken aber müſſen vorhero ausgezogen / gebutzt und abgeſchleimt ſeyn / alsdann laſſe die Schnecken 2. oder 3. Stund in Waſſer kochen / hernach waſche ſie wieder ſauber aus / nehme gebutzte ſaubere Morcheln / und brühe ſie auch ſauber / waſche ſie auch / dann nehme ein Stück Butter in einen groſſen Tiegel oder Potell, röſte ein Löffel voll Mehl gelb / thue alsdann die Morcheln / Schnecken und die Tauben darein / gieſſe Schie oder gute Fleiſchbrüh darauf / laſſe es ſacht kochen / würtze und verſuche

ſuche es nach dem Saltz / hernach beehe Semmel auf dem Roſt oder in dem Ofen / alsdann lege die gebeehte Semmel in die Schüſſel / worein die Suppen ſoll angerichtet werden / gieß von der Suppen über das Brod / dann lege die Tauben darein / richte das Ragu darüber / laß es auf Kohlen ſtehen / daß es warm bleibt / ſo iſt es recht.

13. Eine Potage von Antifgen oder gefüllten Kalbs-Brüſten zu machen.

Nehme Kalbs-Brüſt / durchgreiffe dieſe / nehme Butter oder Schmaltz, ſetze es aufs Feuer / reibe Eyerbrod oder Weck / laß es durch ein weiten Durchſchlag lauffen / alsdann röſte es in der Butter oder Schmaltz ein wenig / hernach ſchlage auf eine Bruſt 4. oder 6. Eyer an das geröſte Mehl / thue Gewürtz und Saltz daran / auch ſo man will Saffran / auch ein wenig Milch oder Fleiſchbrühe / oder nur Waſſer / daß es nicht zu feſt wird / dann rühre es wohl untereinander / und fülle es hernach in die Brüſt / ſtecke oder nehe es zu / waſche es aus / und koche es gar / allwo Rindfleiſch kocht / oder in ſaubern Waſſer / hernach nehme Antifgen / butze ſolchen ſauber / und koche denſelben in Waſſer ab / ſchneide ſolchen ſo klein als man will / alsdann nehme ein Stück Butter eines Hüner-Ey groß / thue es in einen groſſen Tiegel oder verzinnte Potellen, ſetze es auf Kohlen oder Feuer / röſte ein Löffel voll Mehl gelblich darinnen / hernach thue Antifi darein / ſchweiß denſelben ein wenig / ſeyhe gute Suppen oder Fleiſchbrüh darauf / ſo viel es ſeyn muß / dann lege die Kalbsbrüſt darein / würtz und verſuch es nach dem Saltz / und laſſe es wohl kochen / alsdann beehe Semmel / oder ſchneide die Rinden von Semmeln in eine Schüſſel / worein es ſoll gericht werden / ſetze dann die Schüſſel auf Kohlen / ſchütte etwas von der Suppen darein / und laß es mit der Semmel kochen / hernach lege die Bruſt oder Kalbs-Schlegel darein / richte die übrige Suppen darauf / ſo iſt es recht; man kan auch vorher / ehe man die Suppen anricht / 4. oder 5. Eyerdottern ausſchlagen / und mit der Fleiſchbrüh abrühren / und an die Antifi-Suppen anlauffen laſſen / alsdann angericht / ſo iſt es auch recht; in Ermanglung des Kalbfleiſches / kan auch Schepſenfleiſch genommen werden. Die Garnitur zu machen wird der Verſtand ſelbſt geben / was ſich darzu ſchickt oder was man hat.

14. Eine

14. Eine Potage von Reiß / von alten oder jungen Hünern / oder auch von Kalb-Fleiſch zu machen.

Nehme junge oder alte Hüner / gefüllt oder ungefüllt / desgleichen Kalbsbrüſt oder Kalbfleiſch / bereite die Hüner zum kochen / waſche ſo wol die Hüner als auch das Kalbfleiſch aus / ſetze es zu / und laß es gar kochen / hernach nehme Reiß / ſo viel man braucht oder nehmen will / leſe dieſen ſauber / und waſche ihn auch rein / will man die Potage nicht ſchleumig haben / ſo ſetze den Reiß in Waſſer zuvor zu / laſſe dieſen eine Stund kochen / hernach nehme ein gut Theil heraus / den andern waſche wieder aus / ſetze den mit guter Fleiſchbrüh zu / dann lege die Hüner oder Fleiſch darein / würtze es / und nehme ein gut Stücklein Butter in eine Caſtoroll oder Pfanne / röſte ein Löffel voll Mehl gelblicht daran / und laß es ferner kochen / NB. hernach nehme den andern Reiß in ein irrdene Schüſſel oder Tiegel / thue den Reiß darein / ſchlage 2. 3. biß 4. Eyer / oder ſo viel es nöthig iſt / in den Reiß / thue ein wenig zerlaſſene Butter daran / ſaltz und würtze es / nehme ein wenig geriebene Semmel daran / daß es hält / mache groſſe Klöſe länglicht davon / hernach nehme Schmaltz in ein Pfändlein / mache es heiß / ſtreue ein wenig Mehl darum / bache ſie ſchön licht aus dem Schmaltz / man kan dieſe wieder in ein Tiegel thun / und in Fleiſchbrüh kochen laſſen / oder ſo gebachen und um die Schüſſel garnirt / alsdann ein wenig Semmel eingeſchnitten / die Reiß-Suppen darauf gericht / dann das Fleiſch oder Hüner darein gelegt und auf Kohlen kochen laſſen / und gut Gewürtz darauf gethan / und die gebachene Klöß herum gelegt / ſo iſt es recht. Man kan auch / ſo man will / Sellerie oder Peterſilien-Wurtzel darunter ſchneiden.

15. Eine Potage von Enten oder Gänſen / mit gelben und weiſſen Rüben gedämpfft.

Nehme Enten oder Gänß / die ſauber gebutzt ſeyn / ſpicke dieſe mit groben Speck / brate ſie dann ſchön gelb halb ab / hernach nehme weiſe und gelbe Rüben / butze dieſe ſauber / ſchneide ſie ſchön würfflicht / melbe ſie ein wenig ein / dann ſetze Schmaltz in einer Pfanne aufs Feuer / wenn es heiß iſt / ſo thue was von den Rüben in das heiſſe Schmaltz / dämpffe ſie braun heraus / wann ſie alle ſeyn / ſo thue ſie in ein Tiegel oder Potellen, thue auch die abgebratene Gänß oder Enten darzu / würtze es / ſeyhe dann gute

Fleiſch-

Digitized by Google

Fleiſchbrüh darauf / ſo viel es ſeyn muß / und laß es wohl lacht auf Kohlen kochen / alsdann ſchneide Semmel-Rinden oder beehe Semmel / lege es in die Schüſſel / und richte von der Suppen auf die gebeehte Semmel / ſetze es auf Kohlen / und lege dann die Gänß oder Enten darein / richte die Suppen mit den Rüben darauf / es kan mit Bratwürſten oder gedämpfften Zwiebeln garniret werden.

16. Eine Potage von Würſching oder weiſſen Kraut / mit Enten oder Gänſen und dürren Speck.

Man bereite die Gänß oder Enten / wie vorher gedacht / oder brate ein Hammel-Schlegel ſchön ab / dann nehme Würſching oder weiß Kraut / butze und waſche ſolches ſauber / und koche es in Waſſer ab / darnach richte es in eine Potellen ein / lege den Hammelſchlegel / Ganß oder Enten darzu / röſte auch ein Löffel voll gelb Mehl in Butter daran / würtze es / beſtecke eine Zwiebel mit gantzen Nägelein / thue ſolche auch daran / alsdann ſeyhe gute Fleiſchbrüh darauf / ſetze es auf Kohlen / koche dürren und friſchen Speck ab / ſchneide den Speck länglicht / thue ihn auch an die Suppen / allwo der Würſching und Ganß oder Braten iſt / laß es ſacht miteinander kochen / hernach kan man ein wenig gebeehte Semmel in die Schüſſel thun / und das Dünne darauf richten / dann thue das Fleiſch / oder was es iſt in die Mitten / den Würſching oder weiſſen Kohl herum / den Speck auch herum garnirt / und auf dem Feuer kochen laſſen; es kan noch mit Carbonat oder Bratwürſten / oder gebachenen Kälber-Füſſen / oder ander Gebachenes garnirt werden.

17. Eine Potage von Nudel oder Macaronen / mit Capaunen / oder guten alten Hünern / oder Kalbs-Brüſten / oder Kalbs-Schlegel / oder jungen Hünern zu machen.

Nimm alte oder junge Hüner / gefüllt oder ungefülltes Kalbfleiſch / ſetze es bey dem Rindfleiſch zum Feuer / hernach nehme ein halb Maas das ſchönſte Mehl auf ein Brett oder in ein irrdene Schüſſel / ſaltze es / ſchlage 6. oder 8. Eyer daran / mache es zuſammen zu einem Teig / hernach mache es auf 3. oder 4. Theil / treibe es mit dem Walck Holtz gantz dünn aus / dann rolle es zuſammen / daß es aber nicht zuſammen klebt / ſchneide alsdann die Nudel gantz klein / ſetze Waſſer zum Feuer / wann

das

Digitized by Google

das Waſſer kocht / ſo thue die geſchnittene Nudel darein / laſſe dieſe ein halbe Stund kochen / hernach ſeyhe die Nudel ab / thue ſie in ein groſſen Tiegel oder ſaubern Keſſel / oder verzinnte Potellen, alsdann thue gute Fleiſchbrüh darauf / hat man Krebs-Butter / oder mit der Krebsbrühe / ſo thue ſie daran / wenn man will / oder thue ein gut Stück friſche Butter daran / lege die ſchon gekochte Hüner oder was darzu gehört / darein / laſſe es ſacht auf Kohlen kochen / und thue gutes Gewürtz daran / NB. hernach nehme ein halb Pfund Parmiſon oder guten Holländiſchen Käß / reibe denſelben auf dem Reib-Eiſen / dann thue den Käß in ein Mörſel / ſchlage 4. oder 6. Eyer daran / laſſe ein Viertel-Pfund Butter zergehen / gieſſe es hinein / man kan ein wenig eingeweichte Semmel auch daran thun / ſtoſſe es wohl untereinander / thue auch ein wenig Muſcatenblüh und Saltz darunter / hernach nimm Semmel / ſchneide dieſelbe als wie zum beehen / nehme von dem geſtoſſenen Käß / ſtreich ihn Finger dick auf die Semmel / wenn er nun aller aufgeſtrichen iſt / ſo lege es in ein Torten-Pfanne oder Brat-Pfanne / ſetze es in einen heiſſen Ofen oder Röhren / bache es ſchön gelb heraus / aber nicht eher / als biß die Suppen völlig angericht worden / alsdann dieſe Käßſchnitt um die Schüſſel garniret / ſo iſt es recht.

18. Eine Oli zu bereiten.

Man nehme von Fleiſch darzu / als:

Kalb-Fleiſch	- - -	3. Pfund.
Schepſen-Fleiſch	- - -	3. Pfund.
Kälber-Füß	- - -	4.
Junge Hüner	- - -	3 Stück.
Junge Tauben	- - -	4. Stück.
Crammet-Vögel	- - -	8. Stück.
Schwein-Fleiſch	- - -	3. Pfund.
Brat-Würſt	- - -	8. Stück.
Dürren-Speck	- - -	2. Pfund.

Das Fleiſch muß alles vorhero angeloſſen oder abquelt und ſauber ausgewaſchen werden / das Schepſen-Fleiſch muß gar gekocht werden / hernach nimmt man 1. Weiſſen Kohl oder Weiß Kraut / 2. Würſching / butz es

ſauber / und koch es ein wenig ab / 3. Paſternath / 4. gelbe Rüben / 5. Zucker- oder andere ausgebrochene grüne Erbſen darzu / richte dieſes alles in eine verzinnte Potellen ſchön leg-weiß untereinander / thue gut Gewürtz daran / ſeyhe auch gute Fleiſchbrüh darauf / und decke es wohl zu / ſetze es dann auf Kohlen / und laß es eine Weile wohl kochen / wenn es alles weich und gar iſt / und auch Zeit zum anrichten iſt / ſo kan man eine groſſe Potage-Schüſſel nehmen / ſolche auf Kohlen ſetzen / und es ſchön leg-weiß ſo hoch als man kan anrichten / und dieſe Brüh darauf ſchütten / daß es ja warm auf den Tiſch kommt / dann an dem anrichten iſt viel gelegen / daß es ſauber / zierlich / und auch ſchön garnirt wird.

19. Eine Potage von Kalbs-Schlegel / Gänß / oder Enten / mit gefüllten Cucummern oder Kümmerling.

Nehme ein Kalbs-Schlegel / Ganß / oder Enten / ſpicke dieſelbe mit groben Speck / dann brate es braun ab / mache eine gute Schie, treibe ſie durch / hernach lege die Enten oder Gänß / oder Kalbſchlegel in die Schie, alsdann nehme friſche Gorcken oder Kümmerling / hohle dieſe aus / dann ſcheele ſie / nehme Kalbfleiſch / hacke es klein / nehme auch Nierenfett / thue es mit darunter klein zerhacken / und mache dann rechte Kalbfleiſchklöß / fülle es in die ausgehohlte Kümmerling hinein / von dem übrigen Gehäck mache kleine Klöß / thue es alles mit in die durchgetriebene Schie, wann es nicht ein wenig dick iſt / ſo ſchweiß oder röſt ein Löffel voll Mehl gelb daran / würtze es und laß es hernacher kochen / dann beehe oder nehme die Rinde von der Semmel / thue es in die Potage-Schüſſel / ſetze es auf Kohlen / und gieß von der Suppen darauf / und lege das Fleiſch / Ganß / oder Enten / was es nun iſt / hinein / hernach nehme die Kümmerling / ſchneide ſie in der Läng von einander / garnire die Schüſſel damit / richte das übrige darauf / verſuche es nach dem Saltz / es wird recht ſeyn.

Etliche Potagen ohne Fleiſch zu machen.

Zu dieſen Potagen wird Erbſen-Brühe genommen.

20. Eine Potage von Krebſen zu machen.

Nehme Krebs 1. oder 2. Schock / man kan auch mehr oder weniger nehmen / breche dieſe aus / theils nur die Schwäntz / theils auch gantz ausgebro-

gebrochen um die Schüſſel herum zu garnirn oder zu belegen; Erſtlich waſche die Krebs ſauber / dann koche ſie ein wenig mit Saltz / brühe ſie aus / wie oben ſchon gedacht / hernach ſetze Erbſen zum Feuer / laſſe dieſe recht kochen / alsdann nehme die Krebs-Schalen in ein Mörſel / ſtoſſe ſie recht klein / ſtoſſe auch etwas Butter darunter / dann thue auch Butter in ein groſſen Tiegel / thue die Krebsſchalen darzu / ſetze es auf Kohlen / röſte dieſe ſchön / hernach gieſſe von der Erbſen Brühe darauf / laß es kochen / treibe es dann durch ein Haarſieb in ein Tiegel / alsdann nehme die Krebsſchwäntz / auch Artiſchockenböden / ſo vorhero abgekocht und geſchnitten ſind / oder Morcheln / oder Champion, röſte ein wenig Mehl in Butter / thue hernach das Ragout darein mit einer gantzen Zwiebel mit Nägelein beſteckt / thue von der durchtriebenen Suppen auch darauf / und laß es ein Weil kochen / wann es dann ſoll angericht werden / ſo beehe Semmel / oder dürre Semmel / leg ſolche in die Schüſſel / ſchütte von der Suppen darauf / ſetze es auf Kohlen / laſſe es wieder ein wenig durchkochen / alsdann richte das Ragout darüber / die übrigen Krebs ſchmeiſſe in Krebs-Butter oder andere Butter in eine Pfannen oder Tiegel / belege oder garnire die Schüſſel damit / würtze es / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es fertig / man kan es auch mit gebachenen garniren.

21. Eine Potage von gefüllten Hechten zu machen.

Nehme Hecht / je gröſſer / je beſſer ſie ſind / dann nehme dieſelbe / ſchüppe ſie / hernach ſchneide den Hecht auf dem Rucken auf / ſtreiche die Haut von dem Fleiſch ab / laſſe an dem Kopff und Schwantz die Haut daran / alsdann ſchneide von den Gräten das Fleiſch herab / hacke die Grät / thue Butter in ein Tiegel oder Keſſel / ſetze es aufs Feuer / thue die Grät nebſt etlichen Zwiebeln in die Butter / röſte es / hernach ſchütte von der Erbs-Suppen daran / laſſe es eine Weil kochen / dann treibe ſie durch ein Haarſieb oder Haartuch wieder in ein Tiegel / würtze es / verſuche es auch nach dem Saltz / alsdann hacke das Fleiſch von dem Hecht recht klein / weiche Semmel in ſüſſer Milch ein / wann ſie weich iſt / ſo drucke ſie wieder aus / und thue ſolche in den gehackten Hecht / es muß aber nicht zu viel / auch nicht zu wenig ſeyn / hernach rühre 6. oder 8. auch biß 10. Eyer in die Butter / ſchütte es darunter / würtz und ſaltze es / thue es dann in ein

Mörſel / und ſtoſſe es wohl untereinander / ſchlage noch 2. Eyer und 2. Dottern daran / ſaltze vorhero Kopff und Schwäntz an den Hechten ein / alsdann wenn man die Hechten füllen will / ſo ſtreiche das Saltz ab / fülle das Gehackte hinein / nähe es zu / und ſtreiche es ſchön glatt mit den Händen / dann lege die Hecht in ein ſaubere Brat-Pfanne oder länglicht Tortenblech / laß Butter zergehen / gieſſe es über die Hecht / ſetze es in ein heiſſen Bach-Ofen oder Brat-Röhren / bache die Hecht ſchön gar heraus / von dem übrigen Farce mache kleine und groſſe Klöß / thue die Brühe auf Kohlen ſetzen / wenn es kocht / ſo thue die Klößlein darein / butze Morcheln / brühe ſie / röſte ſie in ein wenig friſcher Butter / thue die Morcheln auch in die Brüh oder Suppen / und laſſe es kochen / alsdenn wenn es ſoll angericht werden / ſo ſchneide Semmel in die Potage-Schüſſel / gieß von der Suppen darauf / ſetze es auf ein Kohlfeuer / daß es in der Schüſſel kocht / hernach lege die Hecht darein / richte die Klöß und Morcheln darauf / garnire es mit den groſſen Klöſen / oder kleinen Hecht-Paſtetlein / oder Gebachenen / es wird recht ſeyn.

22. Eine andere Hecht-Potage von eingeſchlagenen Hechten mit Krebſen.

Nehme ein oder mehr Hecht / je gröſſer je ſchöner / ſchüppe die Hecht / hernach löſe die Haut mit dem Fleiſch herab von den Gräten / daß das Grät / Kopff und Schwantz beyſammen bleiben / thue die Grät heraus / hacke es klein / hernach rühre Eyer in Butter auf dem Feuer / darnach es viel ſeyn müſſen / 6. 8. 10. oder 12. auch weiche Semmel / ſo viel man darzu braucht / in ſüſſer Milch ein / drucke die Semmel wohl aus / thue dieſe auch unter die gehackten Hecht / ſchlage noch 2. Eyer und 2. Dottern daran / ſtoſſe es wohl untereinander / laß ein Viertel-Pfund Butter zergehen / gieß es auch daran / ſaltze und würtze es / Kopff und Schwantz muß eingeſaltzen ſeyn / ſtreich es dann wieder ab / hernach lege das Grät mit dem Kopff und Schwantz / wie ein halber Mond in ein Tortenblech oder ſilberne Schüſſel / ſchlage es mit einem groſſen Meſſer an / wie der Hecht geweſen iſt / mache das Meſſer warm / ſtreiche es / hacke es alsdann mit dem Meſſer-Rucken / laß Butter zergehen / gieß es auf den Hecht / ſetze es in ein heiſſen Ofen oder Röhren / bache es ſcheinlich und

heiß

heiß heraus / von dem Uberreſt des Gehäcks / mache Klößlein auf eine Schüſſel oder Teller / hernach nehme Krebs 3. Viertel oder 1. Schock / breche ſie aus / theils zum Ragout, theils die Schwäntz / die Schalen davon werden mit ein Stücklein Butter in Mörſel geſtoſſen / dann nehme ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Potellen, röſte es / auch gieſſe Erbſen-Brüh darauf / und laß es kochen / hernach treibe es durch ein Sieb oder Haar-Tuch in ein groſſen Tiegel oder Potell, ſetze es wieder auf Kohlen und laß ſacht kochen / nehme auch was von der Brüh in ein Tiegel oder Caſtoroll, und laß es ebenfalls kochen / dann thue die Krebsſchwäntz und Klöß hinein / würtze und verſuche es nach dem Saltz; wenn man es anrichten will / ſo ſetze die Schüſſel auf ein Kohlfeuer / thue Semmelſchnitt darein / gieß von der Suppen aus der Potellen darauf / hernach lege den eingeſchlagenen Hecht darein / richte dann mehr Suppen darein / wenn es bald genug iſt / ſo richte das Ragout von Klöſen und Krebſen darüber / die andern ausgebrochenen Krebs mache in der Krebs-Butter oder andern Butter warm / und garnire es damit / wann der Krebſe nicht genug ſeyn / ſo kan man Gebachenes oder kleines Paſtetlein von Hecht darzwiſchen ſetzen / es iſt recht.

23. Eine Potage von Hecht / Käß-Köhl und Krebſen.

Nimm Hecht / bereite ſie zum füllen oder einſchlagen / wie vorhero iſt gemeldet worden / von dem überbliebenen Farce, mache kleine Klöß / dann breche Krebs aus / ſo wohl die Schwäntz als auch zum garniren / hernach butz und waſch den Käßköhl ſauber / und ſetze ihn mit ein wenig Saltz in Waſſer zu / thue ein Stücklein Butter daran / daß er weiß bleibt / wenn er weich iſt / ſo nimm ihn vom Feuer / und laß ihn ſtehen / alsdann ſtoſſe die Krebsſchalen / und mache ein gut Theil Krebs-Butter / dann gieß von der Erbſenbrüh darauf / und laß es alſo kochen / hernach treibe es durch ein Haarſieb oder Haartuch / laß die Klößlein darinn kochen / würtz und ſaltze es / der Hecht aber muß vorher im Ofen oder Röhren gebraten ſeyn / dann ſchneide Semmel in die Potage-Schüſſel / leg den Hecht darein / ſetze es auf Kohlen / gieß von der durchgeſchlagenen Suppen darauf / garnire es mit den Käßköhl und ausgebrochenen Krebſen / den Abgang von dem Käßköhl / welches zu klein iſt / thue in die Brüh / allwo die Krebsſchwäntz und Klöß ſeyn / richte es über den Hecht und Suppen her / laß es ein we-

nig kochen / verſuche es dann nach dem Saltz / ſo iſt es recht / es kan noch mit Gebachenen belegt werden.

24. Eine Potage von Krebs- und Hecht-Farce zu machen.

Man nehme Krebs / ſo viel man hat / 2. biß 3. Schock / wann es nicht viel Krebs gibt / ſo nimm an ſtatt der Krebs einen ſchönen Hecht / doch muß man zum wenigſten ein halb Schock Krebs haben / breche dieſen nun die Schwäntz aus / die Schalen davon aber ſtoſſe mit ein halb Pfund Butter untermengt gantz klein / thue noch ein halb Pfund Butter in ein Tiegel / und ſetze es mit den geſtoſſenen Krebsſchalen auf Kohlen / röſte es dann ſchön / ſeyhe hernach die Butter in ein Tiegel oder Schüſſel / alsdann gieſſe Erbſenbrüh auf die Schalen / ſo viel als man zur Suppen haben will / laſſe es wohl kochen / dann treibe es auch durch ein Tiegel oder Potellen, würtze und verſuch es nach dem Saltz / NB. hernach nehme die Krebsſchwäntz / hacke ſie klein / nehme auch ein hübſchen Hecht / ziehe ſolchem die Haut ab / ſchneide das Fleiſch von Gräten ab / hacke es mit den Krebſen klein / dann weiche Semmel in guter Milch ein / trucke die Semmel wieder aus / wann ſie weich iſt / hacke ſolche auch mit darunter / rühre auch 8. 10. biß 12. Eyer in der Butter auf dem Feuer zu Eyer-Schmaltz oder gerührten Eyern / thue ſolches auch darunter / nemlich unter den Hecht / und ſtoſſe es wohl untereinander / ſchlage noch 2. Eyer und 2. Dottern daran / laß die Krebs-Butter warm werden / gieß etwas daran / daß es roth wird / hernach beſtreiche eine Schüſſel oder Tortenblech / thue von dem Farce darein / mach es rund oder länglicht / beſtreiche es mit einem warmen Meſſer / hacke es auch mit dem Meſſer-Rucken / gieß von der Krebs-Butter darauf / der Hechtkopff muß zuvor eingeſaltzen ſeyn / hernach ſtreiche das Saltz ab / und waltze ihn in Butter herum / und ſteck ihn dann in das Farce, thue ſolches in ein heiſſen Ofen oder Bach-Röhren / laß es daſelbſt bachen / biß es gar und ſchön iſt / von dem übrigen Farce mache wieder Klöß / nehme Champion, weiche ſie ein / ſchweiſſe ſie ein wenig in Butter / thue die Klöß und Champion in die Brüh und laß es kochen / wenn die Potage ſoll angericht werden / ſo ſchneide ein wenig Semmel oder Semmel-Rinden in ein Schüſſel / ſetze es auf ein Kohlfeuer / ſchütte von der Suppen darein / dann ſetze auch das Farce mit dem Hechtkopff mitten in die Schüſſel hinein / richte das übrige von

den

Digitized by Google

den Klöſen darüber / garnire es mit gebachnen Hecht / oder ſonſt Gebachnen / oder was man will / es wird recht ſeyn.

25. Eine Potage von gebachnen Hecht / mit gebachnen Erbſen.

Mache ein Teig von ein halb Maaß Mehl / 4. Eyer und Milch / und ſaltze es ein wenig / mache den Teig ſo dünn / daß er durch ein weiten Durchſchlag / oder Seyher / oder weiten Schaum-Löffel tropffen kan / dann mache Schmaltz in einer Caſtoroll oder andern Pfanne heiß / thue ein Koch- oder Rühr-Löffel voll des angemachten Teigs auf einmal in den weiten Durchſchlag / laß es ins Schmaltz tropffen / und bach es wie die Erbſen ſeyn heraus / hernach nimm gekochte Erbſen / treib die Brühe davon durch ein Hafen oder Tiegel / thue geſchnittene Peterſilien-Wurtzel / auch Sellerie-Wurtzel daran / wenn man will / oder ſolches haben kan / wo nicht / ſo thut man ein Stück Butter und Muſcatenblüh darein / doch auch daß die Suppen nicht zu dick oder dünn wird / dann thue die gebachene Erbſen in die Schüſſel / ſetze die Schüſſel warm / richte die Erbſen-Suppen darauf / NB. vorhero nimmt man Hechten / ſchüppt ſie ſauber / dann mache ſie auf / ſchneide ſie zu Stücklein und ſaltze ſie ein / wann die Fiſch geſaltzen ſeyn / ſo ſtreiche das Saltz wieder ab / oder truckne es mit einem Tuch ab / hernach melbe die Fiſch ein / mache Schmaltz heiß / und bache ſie heraus / garnire die Suppen damit / ſo iſt es recht.

26. Eine Potage von gefüllten Karpffen / mit Karpffen-Klöß und Porré.

Nehme ein / zwey / biß drey Karpffen / je gröſſer / je ſchöner und beſſer / ſchüppe die Karpffen / ſchneide die Haut auf / von dem Kopff an / biß auf den Schwantz / ſtreich die Haut von Fleiſch ab / auf beeden Seiten / hernach ſchneide den Kopff ab / doch daß er an der Haut bleibt / auch der Schwantz muß alſo hangen bleiben / dann nehme das Fleiſch mit dem Meſſer alles herab / ſind die Karpffen Milcher / ſo verwahre die Milch / koche die Milcher ab / dann nehme die Milch auf eine Schalen / butze dieſe ſauber / ſchneide die Milch wie Auſtern / lege es in die Schalen / thue Butter und Citronen-Safft daran / wie auch Muſcaten blüh / ſetze ſie auf den Roſt / und brate ſie dann wie Auſtern / hernach das Karpffen-Fleiſch / und hacke es ſehr klein / rühre auf ein Karpffen 6. oder 8. Eyer /

mit

mit ein Stück Butter in einer Pfannen auf dem Feuer schön klar / thue dann die Eyer unter die Karpffen / weiche auf ein Karpffen vor 2. Kreutzer Semmel in guter Milch ein / dann drucke die Semmel wieder aus / thue es auch darunter / dann lasse ein gutes Stücklein Butter zergehen / giesse es auch unter den gehackten Karpffen / schlage noch auf ein Karpffen 2. Eyer und 2. Dottern daran / hacke es wohl klein / würtze und saltze es / saltze den Karpffen unter der Zeit ein / dann streich das Saltz wieder ab / und füll mit dem Gehäck die Haut voll / dann nähe die Karpffen zu / und thue sie in ein Tortenblech oder Bratpfanne legen / und oben darauf Butter giessen / alsdann in ein heissen Back-Ofen oder Röhren gethan / und so bachen lassen / biß es fertig ist; von dem übrigen Farce oder Gehäck mach kleine auch grosse Klöß / nimm auch Porré oder Spannischen Lauch / butze denselben sauber und koche ihn ab / alsdann nehme von der Erbsen-Brüh / seyhe sie in ein Tiegel oder Potellen, schweisse den Porré in ein Stück Butter / thue solchen in die Erbs-Suppen / wann sie kocht / so thue die Klöß auch darein / laß es kochen / würtze und versuch es nach dem Saltz / dann schneide Semmel in eine Schüssel / schütte von der Suppen darauf / setze es auf ein Kohlfeuer / hernach lege die Karpffen darein / und richte die Klöß und den Porré darauf / so ist es recht. NB. brate die Austern schön gelblicht / setze solche um die Schüssel / es ist gut.

27. Eine Potage von eingeschlagenen Karpffen mit Morcheln und dergleichen Klösen.

Nehme Karpffen 1. 2. biß 3. schüppe diese / schneide sie wie die gefüllte Karpffen / da kommt aber die Haut herunter und die Grät bleiben an Kopff und Schwantz / das Fleisch von Karpffen aber wird zugericht wie das zum gefüllten Karpffen / vorhero wird der Kopff und Schwantz eingesaltzen / hernacher das Saltz abgestrichen / alsdann eingeschlagen / und sauber mit dem warmen Messer bestrichen / und mit dem Messer-Rucken gezieret / dann lege die Karpffen in ein Tortenblech oder Bratpfanne / zerlasse Butter und giesse solche darauf / stelle sie dann in ein Bach-Ofen oder heisse Röhren / und lasse es bachen; von dem übrigen Farce mache groß und kleine Klöß / nachdem es beliebt / alsdann nehme Krebs / breche solche aus / säubere die Schalen / stosse sie klein in Mörsel mit ein Stück Butter / mache Krebs-Butter / nimm Butter in ein Tie-

gel /

gel / thue die geſtoſſene Schalen darein / röſte ſelbige ſauber / gieß von der Erbſenbrüh darauf / und laß es kochen / treib es hernach durch ein Haarſieb wieder in den Tiegel / würtze und verkoſte es nach dem Saltz / ſetze es wieder auf ein Feuer / und laſſe es kochen / mache Klöß wie man will / laß ſie mit kochen / die Morcheln können mit ein wenig Butter abgeſchwitzt werden / dann in die Suppen gethan und mit kochen laſſen / hernach ſchneide Semmel in die Schüſſel / ſetze es auf das Kohlfeuer / gieß von der Suppen darein / lege den eingeſchlagenen Karpffen auch darein / richte das Ragout darüber / ſchwitze die Krebs in Butter / dann garnire die Schüſſel mit den Krebſen und groſſen Klöſen / es wird recht ſeyn.

28. Eine Potage von Karpffen-Provitiol mit dergleichen Klöſen / Krebs-Schwäntzen und Morcheln.

Nehme 2. oder 3. Karpffen / einem ziehe die Haut ab / hacke es / wann es recht klein iſt / ſo rühre zu einen Karpffen 5. oder 6. Eyer in Schmaltz / oder Butter auf dem Feuer als ein Eyer-Schmaltz / ſchütte es unter den gehackten Karpffen / weich vor ein Kreutzer Semmel in guter Milch ein / drück es aus / wenn ſie weich iſt / hacke es auch darunter / laß ein gutes Stücklein Butter zergehen / gieß es auch darunter / würtze und ſaltz es / hernach mache kleine Klöß davon / den andern oder die übrigen 2. Karpffen / koche in Saltzwaſſer und Eßig ab / wann er kalt iſt / ſo thue das Fleiſch davon ab / hacke es / dann thue ein Stücklein Butter in ein Tiegel / ſchwitze das haſchée darinnen / thue ein gantze Zwiebel oder ein wenig geſchnittene darzu / würtze es / hernach brech die abgeſottene Krebs aus / entweder die Schwäntz / oder gantz als zu einen Ragout, ſtoſſe die Schalen mit Butter klein / dann thue Butter in ein Tiegel / röſte die Schalen ſchön / und gieß von der Erbſenbrüh darauf und laß es kochen / alsdann treibe es durch ein Haartuch in eine Potellen oder groſſen Tiegel / auch nimm ein groſſe runde Semmel / oder etliche kleine / ſo viel man nehmen will / ſchneide ſie oben eines Gulden groß rund auf / wenn ſie vorher abgeraſpelt ſeyn / mit einem Reib-Eiſen / backe dieſe aus dem Schmaltz ſcheinlicht / hernach ſetze die Suppen auf Kohlen in der Potellen, und laß es kochen / alsdann thue die Klöß hinein / butze und waſche die Morcheln / brühe ſie auch mit warmen Waſſer / drucke ſie aus und ſchweiß alsdann in ein wenig Butter und Mehl / thue es an die Brüh / wo die Klöß kochen / die Krebsſchwäntz müſſen auch darein kommen /

ſo auch an das gehackte haſcheé, wenn es ein wenig in gelblicht Mehl geſchweiſt worden / thue von der Suppen aber nicht zu viel daran / wann es dann gekocht hat / und mans anrichten will / ſo fülle die gebackene Semmel damit / ſchneide ein wenig Semmel in die Schüſſel / gieß von der Suppen daran / ſetze es auf ein Kohlfeuer / alsdann thue die gefüllten Semmel darein / richte das Ragout, als die Klöß / Morchel und Krebs Schwäntz darauf / verſuch es nach dem Saltz; die Potage kan mit gebacknen Karpffen / oder kleinen Paſtetlein / oder mit was man ſonſt will / garniret werden.

Das 3. Capitel.

Von Rind-Fleiſch.

1. Wie man gebratenes Rind-Fleiſch zurichten ſoll.

MAn nehme ein Stück Rindfleiſch / ſo groß als man will / allwo der Lenden iſt / ſtecke es an ein Spieß / klopffe es vorhero wohl / dann ſpicke es mit geſcheelten Rockenboll oder Knoblauch / oder auch mit gewaſchenen Sardellen, die Grät müſſen aber ausgebrochen werden / binde es alsdann wohl ein in doppelt oder dreyfach Pappier / darnach das Fleiſch groß iſt / muß es auch braten / 3. 6. oder 8. Stund lang / und immerzu aus der Bratpfanne wohl begoſſen / wann es dann ſoll angericht werden / ſo nimm dieſe Bratenbrüh / vorhero aber ein Caſtoroll oder ander Pfännlein / thue etwas Butter darein / und röſte ein wenig Mehl darinn braun / mit ein wenig kleiner Zwiebel / hernach ſeyhe die Bratenbrüh / wann das Fett zu erſt davon abgenommen worden / darauf / alsdann wenn man will / ſo butz und waſche / auch breche die Sardellen aus von Gräten / hacke dieſe klein ſo viel man will / 4. 6. oder 8. thue die gehackten Sardellen daran / ſchneide auch von Citronen darzu / wie auch ein baar Lorbeer-blätter / laß es kochen / hernach wenn das Rindfleiſch iſt angericht / ſo gieß die Soos oben darauf oder darunter / NB. darauf können allerhand Sooſen gemacht werden / als: Von Kappern / Limonien / Sardellen, Morcheln / Triffeln und Zwiebeln.

2. Ein Bruſtkern oder gutes Stuck Rind-Fleiſch mit einer weiſſen Sardellen-Sooß.

Nimm ein Stück vom Bruſtkern oder ein ander gut Stück Rindfleiſch / waſche es ſauber / ſetze es zum Feuer mit Waſſer / ſaltze es nach gutduncken / und

und verschaume es wohl / hernach thue gantzen Jngber und Lorbeer / oder Lorbeerblätter daran / wenn es weich genug ist / so thue es heraus / legs auf den Rost / und bräune es bald ein wenig ab; dann nimm Sardellen, so viel beliebt / wasch und brech sie aus / schneide oder hacke sie klein / alsdann nehme ein Stück Butter und die Sardellen darzu / item ein wenig Mehl und zwey oder drey grosse Zwiebeln / diese halb voneinander geschnitten / thue auch ein baar Lorbeerblätter darzu / rühre es auf dem Feuer ab / es muß aber ja nicht zu dick seyn / alsdann richte es unter das Fleisch / oder darauf / es muß aber recht warm seyn / so ists gut.

3. Rindfleisch mit gantzem Gewürtz zu machen.

Nehme ein Stück Rindfleisch / von was es seyn mag / oder kleine Stücklein / wasche solches sauber / saltze es nach gutdüncken / setze es zu / und laß es kochen / hernach nimm allerhand gantz Gewürtz / wenn man es will über das Rindfleisch streuen / so binde es in ein sauberes Tüchlein / lasse es mit kochen / wenn es angericht wird / so streue das gantze Gewürtz darauf / und giesse von der guten Brüh auf die Schüssel / und gieb es warm auf den Tisch / so ist es recht.

4. Ein gedämpfftes Rindfleisch zu bereiten.

Nimm ein gutes Stück Rindfleisch von demjenigen zwar / wo es sonst mürb ist / schabe solches sauber mit dem Messer ab / daß nichts unreines daran ist / hernach klopffe es wohl / durchziehe es dann mit groben Speck / so vorhero gewürtzt / und ein wenig gesaltzen ist / thue einen grossen Tiegel mit Schmaltz schmieren / lege das Rindfleisch darein / mache den Tiegel mit einer wohlgemachten Stürtzen oder Deckel zu / verklebe es mit groben Teige / setze es 24. Stund auf glüende Kohlen / das Feuer aber muß nicht ausgehen / wenn man es den andern Tag dann will anrichten / so reibe vorhero dicken Pfefferkuchen / thue den Teig und den Deckel ab / und streue den Pfefferkuchen daran / giesse auch guten Wein / aber nicht viel darunter / nimm gut Gewürtz / etwas Citronen-Schalen / auch ein baar Lorbeer-Blätter / thue es mit hinein / und laß es bald miteinander kochen / versuch es nach dem Saltz / und gieb es warm auf den Tisch / es wird recht seyn.

5. Ein andere Art gedämpfft Rindfleisch zu machen.

Nimm von dem Riemen oder Schalen / wo es mürb ist / schneide es so lang als es beliebt / 2. oder 3. Finger dick / durchziehe es mit frischen Speck /

er muß aber ein wenig gewürtzt und geſaltzen ſeyn / hernach nehme ein Tiegel oder Potellen, darnach man viel machen will / laſſe Schmaltz darinn zergehen / es darff eben nicht viel ſeyn / thue alsdann das Fleiſch / wenn es ſauber iſt / darein / ſetze es auf glüende Kohlen / und laß es ſchön braun werden / dann wende das Fleiſch um / daß es auf der andern Seiten auch braun wird / hernach thue Waſſer darauf / ſaltz und würtze es nach gutdunken / beſtecke 1. oder 2. Zwiebel mit Würtz-Negelein / thue geſcheelte Lorbeer 2. 3. oder 4. darnach es viel Fleiſch iſt / daran / gieſſe etwas Wein und ein wenig Wein-Eßig auch darzu / nimm Citronen-Schalen / thue ſie auch hinein / mache braun Mehl daran / daß es auch mit kocht / die Brüh muß ein wenig dick werden / laß es kochen / biß es weich iſt / 2. 3. oder 4. Stund lang / darnach es alt iſt / hernach richte es an / thue das Fett davon ab / und giebs ſchön warm auf den Tiſch / ſo wird es recht ſeyn. Wenn man will / ſo kan man ein wenig Rockenboll oder Knoblauch klein machen und daran thun / und mit Citronenbützeln beſtreuen.

6. Ein Rinds-Lembraten gedämpfft zu bereiten.

Nimm ein Stück / ſo groß als man will / oder Lembraten vom Rind / durchklopffe das Rindfleiſch wol / durchziehe es mit groben friſchen Speck / wann er geſchnitten iſt / würtz und ſaltze ihn zuvor / dann ſpicke das Fleiſch damit / hernach nimm ein Tiegel / thue Schmaltz darein / oder friſchen geſchnittenen Speck / thue das Rindfleiſch oder Lembraten auch darein / ſetz es auf ein Kohl-Feuer / dämpffe es ſacht / wenns auf einer Seiten braun iſt / ſo wend es um / iſts denn auf der andern auch braun / ſo fülle es mit Waſſer an / ſaltz es / und laß ſacht kochen, wenns bald gar iſt / ſo thue ein wenig Wein daran / laß ferner ſacht kochen / NB. hernach kan man Morcheln butzen / brühen / und ſauber machen / item Triffeln / Kälberbrieß / dieſe abquelt / ſauber gebutzt und klein geſchnitten zu einen Ragout, etliche Sardellen darzu gewaſchen / nehme Butter oder Schmaltz in ein Geſchirr / mache ein braunes Mehl / dann thue das Ragout von Morcheln / Triffeln / Kälberbrieß ins braune Mehl / thue wieder alles miteinander in das Rindfleiſch / laß es untereinander kochen / aber nicht gar lang / ſonſt verkocht das Kälberbrieß / vorhero kans auch gewürtzt und eine Zwiebel mit Negelein beſteckt daran gethan werden / thue noch darzu ein wenig geſchnittene Rockenbollen und Citronen / richte das Fleiſch an / hernach das Ragout darüber / ſo iſt es recht.

7. Ein

7. Ein Rindfleiſch auf Niederländiſche Art zu kochen.

Nimm ein gutes Stück Rindfleiſch / groß oder klein / wie mehr je beſſer / waſche ſolches ſauber / ſetz es dann in ein ſaubern Geſchirr / wenns vorher geſaltzen / wie gebräuchlich / zu / laß es kochen / verſchaume es / wenns bald gar iſt / ſo nimms in eine Potellen oder groſſen Tiegel / gieß von der guten Brüh darauf / hernach butze Peterſilien-Wurtzel / Paſternath / Sellerie, gelbe Rüben / weiß Kraut / waſche es ſauber / thue an das Rindfleiſch alles zuſammen / decks mit einem Deckel wohl zu / laß es einkochen / wenn mans anrichten will / ſo kan man dieſe Wurtzel mit darauf anrichten / oder kans davon laſſen / und nur von der Brüh darauf gieſſen / und warm auf den Tiſch geben / ſo iſt es recht.

8. Ein Rindfleiſch auf Engliſche Art zu machen.

Nimm von einem Ochſen von den Hinter-Schalen oder Riemen / allwo es mürb iſt / ſoviel es beliebt / hernach nehme friſchen Speck / ſchneide ihn Finger lang und Finger dick / ſaltz und würtze ihn / durchziehe das Fleiſch darmit / dann waſche es aus / ſetz es in einem Hafen oder ſaubern Keſſel mit Waſſer zum Feuer / decks wohl zu / wenns bald weich und wol eingekocht iſt / ſo ſchöpffe das Fett davon ab / hernach beſtecke eine Zwiebel mit Negeln und Ingber-Zehen / ein baar zerbrochen / und groben weiſſen Pfeffer darzu / auch feine Kräuter / als Roßmarin / Gundelkraut / etliche Lorbeerblätter darzu genommen / thue etwas Wein und Wein-Eßig darzu / hernach nehme Ochſen-Gaum / ſo vorhero gekocht geweſen / ſchneide ſolchen länglicht / nehme Schwämmlein oder Champion dazu / laß es wohl einkochen / dann richte es in die Schüſſel an / ſetz es auf ein Kohlfeuer / das Ragout darüber / ſo iſt es recht.

9. Eine Rollade von Rindfleiſch zu machen.

Nimm von einem Ochſen die Lampen / butze ſolche ab / hernach löſe ſie in der Dicken voneinander / doch daß es beyſammen bleibt / legs auf ein ſauberes Bret / dann nehme friſchen Speck / ſchneide ihn breit / aber doch dünn / alsdann koche eine dürre Rinds-Zunge / ſcheele ſie ab / und ſchneide ſie länglicht wie ein mittelmäßigen Speck / butze Piſtacien, ſchneide dieſe auch klein / hernach lege den Speck auf die ausgebreitete Rinds Lampen / lege von der dürren Zungen länglicht / wie die Rollade geſchnitten wird /

auch darein / ſtreue geſtoſſenen Pfeffer / Jngber und Negelein darauf / ſaltz es / dann ſtreue die geſchnittene Piſtacien oben darauf / rolle es dann feſt zuſammen / und nehme etliche breite ſtarcke Stecken oder Spreißel / lege ſolche um das Fleiſch herum / nimm Bindfaden / ziehe das Holtz mit zuſammen / daß es recht feſt wird / alsdann koche es mit Waſſer / ein Maaß Wein / ein Maaß Eßig / etlichen geſcheelten Zwiebeln / Lorbeerblättern / etwas wenig Roßmarin wohl ein / biß gar iſt / dann thue es mit der Brüh in ein irrden oder höltzern Geſchirr / will mans brauchen / ſo nimm das Holtz davon / butz das Fleiſch wohl ab auſſenher / dann kan Fingerdick davon geſchnitten und auf die Schalen gelegt / oder es kan gleich warm auf den Tiſch gegeben werden / ſo wirds recht und gut ſeyn.

Das 4. Capitel.

Von Kalb-Fleiſch.

Ein Fricaſſée von Kalb-Fleiſch zu machen.

NJmm Kalbfleiſch / es mag ſeyn von was es will / hacks oder ſchneids in ſchön kleine Stücklein / waſch ſauber aus / hernach thue es in ein Geſchirr / ſchütte recht heiß Waſſer darauf / und laß ein wenig ſtehen / butz dann ſauber aus / auch drucks aus / daß kein Waſſer darinnen iſt / hernach nimm ein Stücklein Butter / darnach es viel Kalbfleiſch iſt / in ein Stoll Tiegel oder Caſtroll Pfanne / laß zergehen auf eine Kohl-Feuer / man kan auch ein Stäublein Mehl darein ſtäuben / und ein wenig auf das Feuer halten / lege dann das Kalbfleiſch darein / beſteck ein gantze Zwiebel mit Negelein / nimm auch ein baar Lorbeerblätter / thue es auch an das Kalbfleiſch / ſchweiß es ein wenig auf dem Feuer in der Butter / hernach gieſſe gute Fleiſchbrüh daran / würtz es mit gutem Gewürtz und laß ſacht kochen / hernach ſchlage Eyerdottern aus / 4. 6. oder 8. darnachs viel Kalbfleiſch iſt / thue die Eyerdottern in ein Geſchirrlein / rühre dieſelbe mit ein Löffel voll Wein / und halb ſo viel Wein-Eßig ab / will man Peterſilien daran thun / ſo nimm welchen / butz und waſch denſelben ſauber auch hacke ſolchen klein / und thue ihn an die Eyerdottern / ſo man will / kan man ein Stücklein Butter daran thun; wenn das Kalbfleiſch gar iſt / oder mans anrichten

ten will / ſo muß es kochen / alsdann laſſe die Eyerdottern daran lauffen / verſuche es nach dem Saltz / richte es ſchön ſauber an / ſo iſt es recht.

2. Ein Kalbfleiſch mit Morcheln / Triffeln und Majoran zu machen.

Nimm Kalbfleiſch / hacke oder ſchneide es Stücklein weiß / waſche es ſauber / koche oder quelle es dann ein wenig ab / hernach nehme es heraus / leg es wieder in friſch Waſſer / butze es ſauber aus / dann nehme Morcheln / Triffeln / Majoran / auch Schwämmlein / dieſe letzten müſſen durchſucht / aber die Morcheln müſſen gebutzt werden / waſche ſie ſauber aus / dann thue ſie in ein warm Waſſer oder Fleiſchbrüh / und laß ein Weil weichen / ſchütte ſolche dann ab / und waſche ſie mit friſchen Waſſer / und drucke ſie aus / thue die Morcheln / Triffeln / Majoran und Schwämmlein zu den Kalbfleiſch / thue auch eine Zwiebel mit Nägeln beſteckt / oder ein wenig Zwiebel klein geſchnitten / auch zwey oder drey Lorbeerblätter darein; hernach nehme ein Caſtoroll-Pfanne oder Tiegel / thue ein Stück Butter darein / ſetze es aufs Feuer / laß die Butter aufſteigen / man kan ein wenig Mehl darein ſtäuben / auch etwas von einer Citronen darein thun / wenn man will / dann thue das Kalbfleiſch darein / ſchweiß es mit einander in der Butter ab / hernach gieß gute Fleiſchbrüh darauf / würtze es / und laß es ſacht kochen / dann ſchlage Eyer aus / ſo viel man darzu braucht / die Dottern thue in ein Geſchirrlein / rühre dieſe Dottern mit Wein ab / man kan auch ein wenig Ram darzu nehmen / wenn man es anrichten will / ſo muß es kochen / hernach laß die Eyerdottern daran lauffen / daß ein wenig dick wird / richte es ſauber an / thue ein wenig Gewürtz daran / ſo iſt es recht.

3. Ein Kalbfleiſch Fricaſée mit Sardellen zu machen.

Nimm von der Bruſt / oder ſonſt von Kalbfleiſch / hacke oder ſchneide es klein / quelle es ab / oder ſchütte recht heiß Waſſer darauf / daß es weiß wird / dann thue es in friſch Waſſer / und butze es ſauber aus / hernach nehme ein Stücklein Butter / darnach es viel Kalbfleiſch iſt / thue es in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / oder verzinnte Potell, ſetze es auf Kohlen oder Feuer / laß die Butter aufſteigen / wenn man will / ſo kan man auch Mehl darein ſtäuben / und ein klein wenig auf dem Feuer laſſen / hernach thue das geſchnittene Kalbfleiſch darein / laß es ein wenig auf dem Feuer ſchweiſſen / thue auch eine Zwiebel mit Nägelein beſteckt mit ſchweiſſen / nimm ein baar

Lorbeer-

Lorbeerblätter und Timian/auch grüne Zwiebel/binde es zuſamm/und thue es mit an das Kalbfleiſch/auch ein Stück Citronen darzu/dann gieſſe Fleiſchbrüh darauf/ und laß es ſacht kochen/ hernach nimm Sardellen 2. 3. oder 4. ſo viel man hat oder will/ waſche dieſe ſauber/ und ziehe ſie von den Gräten ab/ und hacke ſie klein/ dann thue die Sardellen in ein Geſchirrlein/ ſchlage Eyerdottern 4. 6. oder 8. darnach es viel Kalbfleiſch iſt/ an die gehackte Sardellen, rühre ſolche mit ein wenig Wein ab/ man kan auch ein Stücklein Butter an die Sardellen thun/ wenn das Fleiſch zu mager iſt/ auch ein wenig Rockenbollen/ wer es gerne hat/ klein geſchnitten und daran gethan/ wenn es dann ſoll angericht werden/ ſo muß es kochen/ alsdann laß die Eyerdottern mit den Sardellen daran lauffen/ und richte es an/ es können auch geriebene Citronen darauf geſtreuet/ und der Safft davon darauf gedruckt werden/ ſo iſt es recht.

4. Ein Kalbfleiſch Procholle zu machen.

Nimm Kalbfleiſch/ und zwar von dem Schlegel/ ſchneide es nach der Zwerch guten Finger dick durch mit den Knochen/ butze es ſauber mit dem Meſſer ab/ hernach nehme friſchen Speck/ ſchneide ihn klein Finger dick/ ein halben Finger lang/ würtz und ſaltz es ein wenig/ durchziehe es mit einer groſſen Spicknadel/ alsdann nehme ein Tiegel/ beſtreiche ſolchen mit Butter/ dann melbe das Fleiſch ein/ leg es in die Butter in Tiegel/ ſetze es auf ſachte Kohlen oder Feuer/ und laß es braun ſchnorren/ wende es um daß es auf einer Seiten iſt als wie auf der andern/ hernach ſchütte gute Fleiſchbrüh darauf/ ein wenig Wein/ ein baar Stücklein Citronen/ ein Zwiebel mit Nägelein beſteckt/ auch ein wenig Timian/ würtze es/ und laß es ſacht kochen/ daß ein wenig dicke Brüh daran iſt; man kan auch Bricken ſchneiden und kochen laſſen/ und ſolche daran thun/ ſo iſt es recht.

5. Ein Kalbfleiſch Fricanto zu machen.

Nimm 1. oder 2 Kalbſchlegel/ darnach man viel machen will/ ſchneide das Fleiſch von den Knochen/ ziehe die Haut davon ab/ dann ſchneide die Haut/ die in dem Fleiſch iſt/ auch heraus/ letztens ſchneide es ein guten Meſſer-Rucken dick/ zwey Finger breit/ und über Finger lang/ hernach leg es auf ein ſauber Brett/ und klopffe es mit dem Meſſerrucken wohl/ wenn alles geklopfft iſt/ ſo ſchneide Speck wie zu einem Koppen/ ſpicke das Kalbfleiſch damit/ wenns geſpickt iſt/ ſo melbe es ein auf beeden Seiten/ hernach nehme ein Tortenblech/ thue Schmaltz darein/ ſetze es auf Kohlen oder ſachtes Feuer/ wenn es heiß iſt/ ſo lege das Fleiſch ſchön gleich darein/ bräune es ab/ dann

wende

wende es um/ und braune die andere Seiten auch/ wenns gar iſt/ ſo ſchütte Fleiſchbrüh darauf/ thue dann alles zuſammen in ein Tiegel/ wann nicht genug Brüh daran iſt/ ſo gieß mehr Fleiſchbrüh darauf und ein wenig Wein/ ſchneide ein baar Lorbeerblätter daran; man kan auch darunter thun Morcheln/ auch Schuncken wie die Morcheln geſchnitten und Piſtacien, und laß ſacht kochen/ wanns im kochen zugedeckt wird/ ſo wirds beſſer/ es muß auch ein wenig dick werden/ verſuchs nach dem Saltz und Gewürtz/ ſo iſt es recht.

6. Kalbfleiſch-Vögel zu machen.

Nimm Kalbfleiſch von Schlegel/ ſchneids von den Knochen ſchön herab/ ſchneide auch die Haut auſſen und innen heraus/ dann ſchneid es Meſſerrucken dick/ zwey Finger breit und über Finger lang/ hernach legs auf ein ſauber Brett/ klopffs mit dem Meſſerrucken Creutzweiß wohl/ dann lege alles auf ein ſaubers Ort hübſch gleich zuſammen/ und nehme geriebene Semmel/ ſtreue es darauf/ ſaltz und würtze es auch/ wenn man will/ kan man auch klein gehackte Peterſilien darauf thun/ hernach nehme friſche Butter in ein Tiegel oder Pfanne/ laß zergehen/ beſtreiche das geklopffte Fleiſch über und über/ dann drehe eines nach dem andern zuſammen auf eine Rollen/ ein jedes à part, alsdann ſtecke eins nach dem andern an ein Spießlein/ brate es ſchön gelb von dem Feuer ab/ es wird auch begoſſen/ wenn es ſoll angericht werden/ kan man auch eine Sooß oder Ragout von Morcheln und Triffeln darüber richten.

Wie das Ragout über die Kalbfleiſch-Vögel, oder ſogenannten Spaniſchen Vögel ſoll zubereitet werden.

Nimm Morcheln/ butze ſie/ und hernach ſchütte heiß Waſſer oder Fleiſchbrüh darauf/ waſche ſie nochmahlen ſauber aus/ nehme eines Hüner-Ey groß friſche Butter in ein Tiegel oder Pfanne/ laß ſie auf dem Feuer zergehen/ thue auch ein wenig Mehl darzu/ machs gelb mit ein wenig klein geſchnittener Zwiebel/ alsdann thue die Morcheln darein/ gieß gute Fleiſchbrüh und ein wenig Wein darauf/ thue auch Citronen-Blätz und ein baar Lorbeerblätter und Gewürtz daran/ und laß kochen/ richts dann über die Kalbfleiſch-Vögel/ daß es warm ſteht/ es wird recht ſeyn. Die Triffel- und Kappern-Ragout über dergleichen Eſſen wird eben auf ſolche Art gemacht.

Digitized by Google

7. Ein Pulpetto von Kalbfleiſch zu bereiten.

Nehme das Fleiſch von Kalbs-Schlegel / ſchneide die Haut ſo wohl auſſen als innen herab / hack oder ſchneids mit dem Meſſer klein / wanns klein iſt / ſo legs weg / dann nehme Nieren-Fett oder friſchen Talg vom Ochſen / hacks recht klein / ſaltz und würtze es / ſchlage 4. Eyer darunter und ein wenig Waſſer / daß ſichs ſtreichen läſt / hernach nehme das gehackte Kalbfleiſch / hacke es wieder / ſaltz und würtze es / dann nehme ein ſauber Brett / machs naß / thue das gehackte Kalbfleiſch darauf / und ſtreichs mit dem Meſſer dünn / als einen halben Finger dick / und nehme das gehackte Fett / ſtreichs über das Fleiſch her / auch ſo dick als ein Meſſer-Rucken / dann ſchneide es gute zwey Finger breit und über anderthalb Finger lang / rolle es übereinander als wie die Kalbfleiſch-Vögel / hernach legs in ein Tortenblech herum / wenns alles iſt / ſo ſchneide friſchen Speck breit / aber dünn / leg ſolchen auf das Fleiſch / ſetz es in ein Back-Ofen 3. Viertel-Stund lang / oder in eine heiſſe Röhren / wanns gar iſt / ſo kan man den Speck davon nehmen und warm auf den Tiſch geben; Man kan auch eine Sooß oder Ragout darüber anrichten / welche kan ſeyn von Kappern oder Citronen / oder Sardellen.

8. Ein Kalb-Fleiſch mit Auſtern zu machen.

Nehme Kalbfleiſch / von was es iſt / von der Bruſt aber iſts am beſten / haue es Stücklein weiß / quells vorher ab / hernach butz es ſauber aus / thue Butter in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / laß es aufſteigen / hernach thue etwas Mehl darein / röſts ein wenig / wanns Kalbfleiſch ſauber iſt / ſo ſchwitz es auch ein wenig in der Butter / dann gieſſe gute Fleiſch-brüh darauf / würtze es / thue ein Stück Citronen / auch ein oder zwey Lorbeer-Blätter daran / und laß es kochen / alsdann ſchütte Auſtern-Brühe oder Auſtern mit ein Stück Butter daran / und laß nicht mehr lang kochen / hernach richts ſauber an / ſie können oben darauf gericht werden / dann thue Citronen-Safft und Muſtatenblum darauf / ſo iſts recht.

9. Ein Kalbfleiſch mit Sardellen zu machen.

Nehme Kalb-Fleiſch / haue es Stück-weiß einer Hand groß / allwo Fleiſch iſt / häut es ab / hernach ſchneide friſchen Speck / wie zum Wildprät-Braten / ſpicks ſauber / legs in ſauber kalt Waſſer / daß es weiß wird / dann

dann waſch es aus / thue es in ein verzinnte Potellen oder Tiegel / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue auch Gewürtz / ein Zwiebel mit Negelein beſteckt / und ein baar Lorbeer-Blätter darzu / und laß ſacht kochen / hernach nehm ein Stück Butter in eine Pfanne / röſte ein wenig weiß Mehl daran / wanns genug gekocht iſt / ſo butze etliche Sardellen, hacke ſie klein mit ein wenig Waſſer / dann thue es in ein Geſchirr / ſchlage etliche Eyer-Dottern darzu / rühre ſie mit Wein und Ram ab / wanns ſoll angericht werden / ſo gieß ein wenig von der Brüh an die Dottern / hernach laß alles an das Fleiſch lauffen / und richts an; man kans auch mit Morcheln und ohne Eyerdottern machen / wanns nicht dick genug iſt / ſo kan man mit geriebener Semmel helffen / es wird recht ſeyn.

10. Ein Kalb-Fleiſch-Alledobie braun und warm zu machen.

Nehme zwey oder mehr Kalbs-Viertel von Hindern / oder die Schlegel mit den Knochen / wiſch es mit einem Tuch ſauber ab / oder ſchabs mit dem Meſſer ab / hernach nehme friſchen oder guten Speck / ſchneide ſolchen klein Finger dick und Finger lang / ſaltz und würtze ihn / durchziehe das Fleiſch mit einer groſſen Specknadel / alsdann nimm eine Potellen, thue Schmaltz darein / bräune das Fleiſch damit ab / wend es um / daß es auf der andern Seiten auch ſo wird / man kan Kälberleber eben ſo mit appredi-ren / hernach wenn man Fleiſchbrüh genug hat / ſo kans mit ſolcher angefüllt werden / hat man keine / ſo muß man Waſſer nehmen / beſſer muß es aber geſaltzen werden / wenns Waſſer iſt / dann gieß etwas Wein und Eßig daran / würtz und ſaltze es / thue auch etliche Zwiebel mit Negelein beſteckt / und etliche Lorbeerblätter daran / man muß auch ein wenig braunes Mehl daran brennen oder röſten / laß es ſacht kochen / daß es durchkocht / die Lebern muß man aber heraus thun / ſonſt werden ſie zu hart; Man kan auch ein Ragout von Caſtanien oder Kappern / oder von Bratwürſten daran machen / wenn man bald will anrichten / ſo können die Lebern wieder darein gethan werden / daß ſie den Geſchmack bekommen / hernach kan mans ſchneiden / und um die Schüſſel garniren / oder à part geben / die Schlegel oder Büger können in die Schüſſel gethan / und Ragout darüber gerichtet werden.

11. Eine weisse Alledobie, die man warm und kalt geben kan.

Nehme Kalbs-Schlegel mit den Knochen oder Kalbsbügen / schneide frischen oder guten dürren Speck / würtz und saltze ihn / durchziehe das Kalbfleisch damit in der Läng / hernach wasche es sauber aus / dann thue es in einen Hafen oder Potellen, giesse Fleischbrüh oder Wasser darauf / thue auch Wein und Eßig / Saltz und allerhand gantz Gewürtz auch etliche Zwiebeln darzu / setz es zum Feuer / verschaume es sauber / und laß sacht kochen / wenns gar ist / so kan mans anrichten / und saubern Peterstilien darauf streuen / will mans kalt geben / so kan die Brüh geläutert werden in ein saubers Geschirr / wann sie gestanden ist / und die Alledobie angericht / so kan die gestandene Sultzen mit ein Löffel gehackt / und um den Schlegel herum / und oben darauf gethan werden / so wirds recht seyn.

12. Ein Kalbfleisch Margenat zu bereiten.

Nimm Kalbfleisch / eine Brust ohne dem Rucken / wasche es erst aus / den Rucken zerhaue schön Rieblein weiß / haue den Triffel ab / hernach klopffs mit dem Messer-Rucken wohl / thue es dann in ein Tiegel oder verzinnte Castoroll-Pfanne / gieß Eßig und Wasser darauf / thue Gewürtz und Saltz / auch eine Zwiebel halb voneinander geschnitten / und ein baar Lorbeerblätter darzu / setz es sacht zum Feuer / es darff nicht kochen / hernach mache ein Teig an von schön Mehl / nimm zu einer halben Maaß 3. Eyer / Saltz / ein wenig Milch und von der Beitz des Eßigs darzu / muß aber nicht zu dünn auch nicht zu dick seyn / hernach nehme das gebeitzte Fleisch / vorher setz eine Pfann mit Schmaltz auf das Feuer / laß heiß werden / alsdann wältze es im Teig herum / bachs aus dem Schmaltz schön gelb / es ist recht.

13. Ein Kalbfleisch mit Muscheln zu machen.

Nimm Kalbfleisch / hacke es schön Stückweiß / hernach quelle es ab / oder laß im Wasser einen Wall aufthun / dann thue es wieder in frisch Wasser / butz und drucks sauber aus / nimm Butter in ein Tiegel oder Castoroll Pfanne / laß sie auf den Kohlen oder Feuer aufsteigen / dann thue ein wenig Mehl darein / machs gelblicht / thue das Fleisch hinein, schweiß es ein wenig darinnen / dann thue gute Fleischbrüh darauf / auch etwas

Wein /

Digitized by Google

Wein / gutes Gewürtz / ein oder zwey Lobeerblätter / laß ſacht kochen / wann mans bald will anrichten / ſo butze die Muſcheln aus / thue ſie dann mit der Brüh daran / es darff nicht lang mehr kochen / richts ſauber an / ſetz es auf Kohlen / verſuchs nach dem Saltz / drucke Citronen-Safft darauf / es wird recht ſeyn.

14. Ein Kalb-Fleiſch mit Spinath zu bereiten.

Nehme Kalbfleiſch / ſo viel oder von was du willſt / hacks zuſammen / waſche es ſauber aus / und kochs halb / dann richte es in ein Geſchirr / nehme Spinath / butze dieſen ſauber / waſche ihn auch etlichmal wohl in reinem Waſſer / und koche ihn auch in friſch-ſaubern Waſſer / hernach ſeyhe ihn ab / und thue ſolchen an das Kalbfleiſch / nehme auch gut Gewürtz und Fleiſchbrüh / und ſchweiſſe auch ein wenig Mehl daran / und laß ſacht kochen / wenn man anrichten will / ſo thue noch ein Stücklein Butter hinein / und verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

15. Ein Poſtune von Kalbfleiſch zu machen.

Nehme Kalbfleiſch / es mag ſeyn wovon es wolle / waſch es ſauber aus / hernach laß gar kochen / nehme es dann / und kühls im kalten Waſſer ab / ſchneid das Fleiſch alles von Beinen / thu es auf ein ſaubers Hackbrett oder Tafel / hacks recht klein / dann nehme Nierenfett oder friſchen Talg vom Ochſen / oder Ochſen-Marck / wenn mans haben kan / iſt es beſſer / hacks auch recht klein / weiche Semmel in Waſſer ein / wann ſie weich iſt / ſo drucks wieder aus / hack es alles untereinander / rühre 8. 10. biß 12. Eyer in der Butter ſchön gleich / und hacks darunter / man kans auch im Mörſel ſtoſſen / würtz und ſaltze es dann / man kan auch Eyer 4. biß 6. daran ſchlagen / NB. alsdann macht man ein Ragout, es mag ſeyn von Morcheln und Brießgen / oder Triffeln und Kälber-Brieß / oder Bratwürſten und Hüner-Mägen / oder Artiſchocken-Böden und Krebs-Schwäntzen / wie es dergleichen Ragout viel giebt.

Dieſe Ragout werden alſo zugericht: butze und ſchneide dieſe Waar alle zuſammen / wies gebräuchlich iſt / dann nehme Butter in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / laß auf dem Feuer aufſteigen / ferner thue ein Ragout, welches man hat / in die Pfanne oder Tiegel / allwo das Mehl und Butter iſt / ſchweiß ein wenig mit einer gantzen oder kleinen Zwiebeln / thue ein Lorbeerblatt / Gewürtz / Brüh oder Schie, und ein wenig Wein dar-

an / auch Rockenboll / wann man dieſen darzu thun will / laß es wohl einkochen / iſt das Ragout von Krebſen / ſo muß von der Krebs-Butter daran / wenns wohl eingekocht iſt / ſo laß es kalt werden / dann nehme eine ſilberne oder blecherne Schüſſel / beſtreiche ſolche vorhero mit Butter / thue das gehackte Fleiſch darein / mache ein breit Loch in den Farce, thue das Ragout, wenns kalt iſt / hinein / nehme von dem Farce, mache ein breit Stück / decke das Ragout damit zu / halte ein breit Meſſer in warmer Brüh / ſtreich es über einander / und mach es ſchön glatt mit dem naſſen warmen Meſſer / hernach ziere es mit dem Meſſer-Rucken / alsdann belege es oben mit breit-geſchnittenen dünnen Speck / oder laß Butter zergehen / und begieß es damit / mache oben ein Loch / daß es nicht im Ofen zerſpringt / dann bache es ſchön / und giebs warm auf den Tiſch / es wird recht ſeyn.

16. Ein eingeſchlagen Kalbfleiſch zu machen.

Nehme ein oder zwey Kalbs-Rucken / haue die Rieblein ſchön herab / eins nach dem andern / haue den Stieffel heraus / ſchiebe das Fleiſch von den Rieben ein wenig hinunter / oder butze die Beinlein an den Rieblein ſauber ab / daß das Fleiſch nicht ſo weit vorgeht / dann klopffe es wohl auf einem ſaubern Brett mit einem Meſſer-Rucken / hernach nehme das übrige von dem Halß oder anders gebratenes oder abgekochtes Kalbfleiſch / hacke es wohl klein / dann nehme Nieren-Fett oder Rinds-Talg / das friſch iſt / hacke es auch wohl klein / weiche Semmel in ein Waſſer oder Milch / drucke ſie dann wieder aus / hacke es alles untereinander / alsdann nehme ein Stück Butter in eine Pfanne / und laß es zergehen / dann ſchlage 6. oder 8. Eyer / ſo viel man ſelbſt meint in die Butter / nehme ein Koch- oder Rühr-Löffel / ſetz es aufs Feuer / rühre es wohl untereinander / daß es aber nicht zu hart wird / dann thue es zuſammen / würtz / ſaltz / und hacke es wohl / man kan es auch in ein ein Mörſel ſtoſſen / und noch 3. oder 6. rohe Eyer darunter hacken oder ſtoſſen / hernach nehme die Rieb die geklopfft ſeyn / ſaltz und würtze ſie / dann nehme ſo viel als zwey Hüner-Ey groß von dem gehackten oder geſtoſſenen / thue es auf das geklopffte Fleiſch / mache es ſchön gleich mit einem warmen Koch-Meſſer / ſtreich es ein wenig hoch / hacke es mit dem Meſſer-Rucken zierlich / alsdann nehme eine ſilberne oder blecherne Schüſſel / oder ein Torten-Blech / beſtreiche es mit Butter / lege das Fleiſch ſchön ordentlich darein / dann ſchneide friſchen Speck breit / lege ſolchen auf das eingeſchlagene / hernach ſetze es in ein heiſſen Ofen oder Brat-Röhren /

und

und laß es backen / daß es fertig iſt / wann man es braucht / darüber kan man ein Ragout anrichten / wenn es auf Schüſſeln angericht wird / oder man kan es auch ſo warm geben / es iſt gut ꝛc.

17. Ein Carbonat von Kalbfleiſch zu bereiten.

Nimm ebenfalls von Kalbs-Rücken / ſchneide es Rieblein-weiß / haue den Rieffel herab / ſchiebe das Fleiſch von den Rieben hinab / klopffe es auf einem ſaubern Brett / hernach nehme geriebene Semmel / ſaltz und würtze es / mache es untereinander / laß Butter zergehen / kehre das geklopffte Fleiſch darinnen um / beſtreue eines um das ander / leg es auf den Roſt / wann man es brauchen will / brate es ſchön gelb ab auf Kohlen / gieſſe bißweilen ein wenig Butter darauf / dann gebe es warm auf den Tiſch / oder garnire Eſſen darmit / man kan es auch mit Eſſig und kleinen Zwiebeln und Peterſilien oder warmer Butter eſſen / es wird recht ſeyn.

18. Ein Kalb-Fleiſch mit grünen Peterſilien zu kochen.

Nimm ein gutes Stück Kalb-Fleiſch / hacke es / waſche es ein oder zweymal aus / dann ſetz es zum Feuer / koche es ab / hernach kühle es aus im kalten Waſſer / butze es auch ſauber aus und hacke es / ſo klein als man will / thue es dann in ein Tiegel oder ſauberes Geſchirr / gieſſe Fleiſchbrüh darauf / würtze es / nehme ein gutes Stücklein Butter / laß es auf dem Feuer zergehen / thue ein wenig Mehl daran / mach es gelblich / thue es an das Kalbfleiſch / hernach hacke ſaubere Peterſilien klein / thue ſolche daran / wann es nicht dick genug iſt / ſo thue noch etwas von geriebener Semmel daran / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

19. Ein Kalb-Fleiſch mit Majoran / und Speck zu kochen.

Nimm gutes Kalb-Fleiſch / hack und quell es ab / dann richte es in ein Tiegel oder Potell, oder Caſtoroll, hernach nehme guten Speck / darnach es viel Kalbfleiſch iſt / wenn man keinen Speck hat / iſt auch die Butter gut / butze ihn ſauber ab / dann hacke denſelben klein / nehme friſchen oder dürren Majoran / mache den auch klein / thue den Speck mit dem Majoran an das Kalbfleiſch / thue auch geriebene Semmel / Gewürtz / ein baar Lorbeerblätter und gute Fleiſchbrüh daran / laß es ſacht kochen / daß es ein wenig dick wird / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

20. Ein

20. Ein Kalbfleiſch mit Cappern zu machen.

Nimm Kalbfleiſch/ es mag ſeyn vom Kalb wo es will/ hacke es klein/ waſche es ſauber aus / quelle oder koche es ab / es iſt eins / oder wann es ausgewaſchen iſt/ ſo gieß ſied-heiß Waſſer darauf/ daß es weiß wird/ hernach drucke es aus/ daß kein Waſſer mehr darinnen iſt/ dann nehme Butter in ein Tiegel / oder worinnen es ſoll gekocht werden / ſetze die Butter auf Kohlen oder Feuer/ thue etwas Mehl/ ein wenig kleine Zwiebel / oder eine gantze Zwiebel mit Nägelein beſteckt darein/ lege auch das Kalbfleiſch hinein / und ſchweiß es ein wenig / dann thue gute Fleiſchbrüh darauf / nimm auch ein baar Lorbeerblätter / ſchneide Citronen daran / dann thue die Cappern / auch ein wenig Wein und Gewürtz daran / und laß es kochen/ will man es gelb haben/ ſo thue ein wenig Saffran hinein/ wann es allzu dünn iſt/ ſo kan ein wenig geriebene Semmel daran gethan und nach dem Saltz verſucht werden/ ſo iſt es recht.

21. Ein Kalb-Fleiſch auf Pohlniſch mit Mandeln und Roſinen zu machen.

Man nehme Kalbfleiſch / ſo viel man will oder braucht / hacke es / und waſche es auch ſauber aus/ quelle es ab / dann nimm es heraus/ und kühl es im kalten Waſſer ab/ ſchneide es nach Belieben/ hernach richte es in ein ſilbernes oder verzinntes Geſchirr oder Tiegel ein / dann thue gut Gewürtz / ein baar Lorbeerblätter/ auch etwas Wein/ und ein wenig Eſſig und Fleiſchbrüh daran / alsdann nehme friſche Butter in eine Pfanne / röſte Mehl nach Gutduncken daran/ daß es ein wenig dick wird/ hernach ſcheele Mandel-Kern / groſſe Roſinen / butze ſie/ thue ſolche in ein Waſſer/ waſche es zuſammen aus / thue es an das Kalbfleiſch/ thue auch Saffran daran/ daß es gelb wird/ ſchneide Citronen daran/ thue auch etwas Zucker darzu / decke es zu / und laß es zuſammen fein ſacht kochen / verſuch es nach dem Saltz/ ſo iſt es recht.

22. Ein Kalbfleiſch mit Limonen zu machen.

Nimm Kalbfleiſch nach Belieben/ hacke es zuſammen/ waſche es ſauber aus / und ſetze es zum Feuer/ quelle es dann ab/ oder wann es ausgewaſchen iſt/ ſo ſchütte ſied-heiß Waſſer darauf / daß es ſchön weiß wird / hernach richte es in das Geſchirr ein/ worinnen es gekocht wird/ nehme eine Pfanne / thue ein gut Stück friſche Butter darein/ ſetze es auf Kohlen

oder

Digitized by Google

oder ander Feuer / mache gelblich Mehl / ſo viel es ſeyn muß / daran / thue auch gutes Gewürtz daran / hernach nimm eine Limone / ſchneid ſolche Blätzweiß / gieß heiß Waſſer darauf / dann nehme ſolche heraus / thue ſie an das Kalbfleiſch / gieſſe Wein und gute Fleiſchbrüh darzu deck es zu / und laß es ſacht kochen / es wird recht ſeyn. NB. man kan auch Eyerdottern ſtatt des Mehls daran lauffen laſſen.

23. Ein geklopfftes und gedünſtes Kalbfleiſch zu machen.

Nimm Kalbfleiſch / vom Schlegel oder von den Rucken / wann es vom Schlegel iſt / ſo muß es von Knochen abgelöſt und ſauber abgehäut / und auch die inwendige Haut ausgeſchnitten werden / ſchneide es dann ein halben Finger dick / und zwey Finger breit / hernach klopffe es auf ein ſaubern Brett mit ein Meſſer-Rucken Creutz-weiß / wenn es all iſt / ſo nimm ein Tiegel oder Caſtoroll, thue friſche Butter darein / laß es zergehen / dann lege das geklopffte Fleiſch nacheinander hinein / thue geriebene Semmel daran / ſetze es auf Kohlen / und laß es dünſten / kehre es mit einem Koch-Löffel herum / wenn es wohl gedünſt iſt / ſo würtze es mit gutem Gewürtz / und laß es ſacht kochen; man kan auch ein wenig Wein daran gieſſen / oder Citronen / oder Capper / oder Morcheln / was man will daran thun / es iſt recht.

24 Ein Hachée von Kalbfleiſch zu machen.

Nimm gebraten oder abgekochtes Kalbfleiſch / ſchneide das Fleiſch von den Beinen herab / thue es auf ein ſauber Hackbrett / hacke es wohl / wenn es klein genug iſt / ſo nehme Butter in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / halt es auf das Feuer / oder ſetz ſolche auf Kohlen / wann es zergangen iſt / ſo thue etwas Mehl mit dem Koch-Löffel darein / röſte das Mehl darinn gelblicht / nimm eine Zwiebel mit Nägelein beſteckt / oder klein geſchnittene Zwiebeln / wer gern davon iſſt / thue ſolche hinein / thue auch den Hachée oder das Gehackte darein / hernach gieſſe Fleiſchbrüh und ein wenig Wein darauf / würtze es auch / thue auch ein oder zwey Lorbeerblätter daran / wenn man will oder ſolche hat / man kan auch Cappern oder kleine Roſinen / wenn man will / daran thun / alsdann laß es kochen / daß es ein wenig dick wird / verſuch es nach dem Saltz / es wird recht ſeyn. Man kan es mit verlohrnen oder gebachnen Eyern / oder mit gebachnen Semmeln garniren.

25. Ein Kalbfleiſch mit Käßköhl oder Blumenköhl zu kochen.

Nimm Kalbfleiſch/ nachdem man viel machen will/ hacke es zuſammen/ ſo groß als es beliebt/ waſche es ſauber aus/ hernach koche es ab/ wenn es gekocht/ thue es heraus in friſches kaltes Waſſer/ butze es ſauber aus/ dann richte es in ein Geſchirr/ würtze es/ thue gute Fleiſchbrüh darauf/ ſetz es zum Feuer/ und laß es kochen/ wann der Käßköhl oder Blumenköhl gebutzt iſt/ ſo muß er abgekocht ſeyn/ thue dann geriebene Semmel/ und den abgekochten Käßköhl mit ein Stücklein Butter daran/ decke es wohl zu/ und laß es ſacht kochen/ daß es mit einander weich wird/ aber nicht gar zu weich/ verſuch es nach dem Saltz/ es wird recht ſeyn.

26. Ein Kalbfleiſch mit Artiſchocken/ oder Artiſchockenböden und Krebſen zu kochen.

Nimm Kalbfleiſch/ es mag ſeyn von was es will/ hacke es ſauber zuſammen/ hernach waſche es ſauber/ quelle es ein wenig/ oder koch es ein wenig ab/ dann thue es in kalt Waſſer/ und kühle es aus/ ſchneide es/ ſo klein als beliebt/ richte es in ein ſauberes Geſchirr ein/ alsdann nehme Krebs/ ſo viel man will oder hat/ waſche dieſe ſauber/ dann koche ſie mit Waſſer und ein wenig Saltz ab/ breche ſie hernach aus/ nach Belieben/ butze die Schalen ſauber/ ſtoſſe die Schalen klein mit ein wenig friſcher Butter/ nehme mehr Butter in ein Tiegel oder Pfannen/ röſt die Schalen ſchön roth/ gieß gute Fleiſchbrüh darauf/ laß es kochen/ hernach thue die Brüh an das Kalbfleiſch/ wann es nicht genug iſt/ gieß mehr Fleiſchbrüh daran/ thue die ausgebrochene Krebs auch daran/ nimm auch geriebenes Semmel-Mehl/ Gewürtz/ ein paar Lorbeerblätter/ thue es hinein/ und laß es ſacht kochen/ verſuch es nach dem Saltz/ ſo iſt es recht; Man kan noch Artiſchockenböden/ die abgekocht ſeyn/ darzu nehmen/ wenn man will/ dann kan man alles Eſſen mit Zuſätzen vermehren.

27. Ein Kalbfleiſch mit Kalbfleiſch-Klöſen zu machen.

Nimm Kalbfleiſch/ hacke es zuſammen/ waſche es ſauber aus/ koche oder quelle es im Waſſer ab/ dann nehme es heraus/ thue es in ein friſch Waſſer/ und kühle es ab/ ſchneide es nach Belieben mit dem Meſſer/ oder wie man ſelbſt will/ dann nehme geriebene Semmel oder Eyerbrod/ das geriben iſt/ thue gutes friſches Schmaltz/ ein oder zwey Eyer groß in ein Tie-

gel

gel oder Pfannen/ laß es heiß werden/ hernach thue ſo viel von der geriebenen Semmel in das heiſſe Schmaltz/ als es genug iſt/ röſte es ein wenig/ dann thue das gehackte Kalbfleiſch in ein ſauber irrdene Schüſſel oder Tiegel/ und die geröſten Semmel darzu/ ſchlage Eyer 3. 4. oder 6. darnach es viel Fleiſch iſt/ daran/ ſaltz und würtze es nach Gutduncken/ nehme ein Löffel voll Brüh oder Waſſer daran/ daß es nicht zu feſt wird/ rühre es wohl unter einander/ man kan auch ein wenig Saffran darzu nehmen/ hernach mache kleine Klöß/ oder wie man will/ laß das Kalbfleiſch kochen/ würtze es auch/ hernach kan man die klein gemachten Klößlein mit der heiſſen Fleiſchbrüh vom Teller oder Schüſſel heraus ſchwemmen/ und an das Kalbfleiſch thun/ vorhero kan man ein wenig Mehl in der Butter röſten/ oder geriebene Semmel daran thun/ wann man Krebsbrüh oder Krebs-Butter hat/ ſo kan man auch etwas daran thun/ es macht ein guten Geſchmack/ und ſieht gut aus/ alsdann laß es kochen/ wenn es genug gekocht iſt/ ſo richte es ſauber an/ und die Klöß oben darauf/ ſo iſt es recht.

28. Kalbfleiſch-Würſt zu machen.

Nimm Kalbfleiſch/ es mag ſeyn von was es will/ waſch es ſauber/ ſetze es zum Feuer/ und koche es ab/ hernach ſchneide das Fleiſch von Beinen herab/ hacke es ſchön klein/ dann nehme halb ſo viel Nieren-Fett oder friſchen Talg/ hacke es auch klein/ weich etwas Semmel in Waſſer oder Milch ein/ wenn es weich iſt/ ſo drucke es ſcharff wieder aus/ hacke es untereinander/ rühre 4. 6. oder 8. Eyer in einer Pfannen in Butter oder Schmaltz auf dem Feuer/ aber nicht zu dick/ thue es unter das Gehackte/ ſchlage noch 2. 4. biß 6. Eyer roh daran/ hack es wohl untereinander/ würtz und ſaltze es nach Gutduncken/ hernach nehme ein Kälbernetz/ waſche dieſes ſauber aus/ breit ſolches auf ein rein Brett/ ſaltz und würtz es ein wenig/ thue von dem gehackten Fleiſch darein/ drehe es übereinander wie eine Wurſt/ ſchneide von dem Netz herab/ daß man mehr dann eine davon machen kan/ binde es auf beyden Seiten zu/ hernach wann dieſe alſo gemacht ſeyn/ ſo nehme eine blecherne Schüſſel oder Tortenblech/ lege ſie hinein/ gieß ein wenig fette Brüh oder Schmaltz darauf/ ſetze es in ein warmen Ofen/ oder Brat-Röhren/ laß es bachen/ aber nicht zu ſehr/ richte es warm an/ ſie müſſen auch warm geeſſen werden; Man kan auch ein Ragout darunter geben/ es wird recht ſeyn.

29. Ein Kalbfleiſch mit Spargel oder Hopffen zu machen.

Nimm von dem Kalb/ es ſey wo es wolle/ hacke es klein/ oder laß es in groſſen Stücken/ waſche es ſauber/ wann es dann ein groß Stück/ oder eine gefüllte Bruſt iſt/ ſo thue es in einen Hafen/ allwo ſchon Fleiſch iſt/ und laß es gar kochen/ hernach mach den Hopffen oder Spargel a parte, butz und waſch den Hopffen oder Spargel/ und koch ſolchen in Waſſer ab/ dann nimm ein Tiegel/ thue ein Stücklein Butter darein/ laß es zergehen/ röſte ein wenig Mehl darinnen/ thue dann den Hopffen oder Spargel darein/ gieß gute Fleiſchbrüh darauf/ und thue gut Gewürtz daran/ und laß es alſo kochen/ iſt die Brüh nicht dick genug/ ſo helffe mit geriebener Semmel/ wann man es anrichten will / ſo thue noch ein Stücklein friſche Butter daran/ richte es über das Fleiſch her/ es wird recht ſeyn.

30. Ein Kalbfleiſch mit Muſcheln zu kochen.

Nimm von dem Brüſtlein / oder wo es ſonſt gut iſt / quelle es ein wenig/ oder koche es ab/ hernach nehme friſch Waſſer/ und kühle es aus / ſchneide es ſchön klein zuſammen / dann nehme ein Tiegel oder verzinnte Caſtoroll-Pfanne/ thue ein gutes Stücklein friſche Butter darein/ laß es zergehen/ ſchweiß das Kalbfleiſch darinnen/ gieß Fleiſchbrüh darauf/ und würtze es/ thue auch geriebene Semmel/ Citronen/ eine Zwiebel mit Nägelein beſteckt/ und eins oder zwey Lorbeerblätter daran/ laß es alſo ſacht kochen/ wenn man bald will anrichten/ ſo nehme die Muſcheln/ butze dieſe aus/ und thue ſie dann mit ihrer Brüh und ein wenig Butter an das Kalbfleiſch/ laß es ein wenig aufkochen/ thue gut Gewürtz daran/ und richte es ſchön warm an/ ſo iſt es recht.

31. Ein Kalbfleiſch mit Peterſilien-Wurtzel zu kochen.

Nimm Kalb-Fleiſch / hacke es zuſammen / waſche es ſauber aus/ hernach quelle oder koche es ab / dann thue es in kaltes ſauberes Waſſer/ butze es ſauber aus / und ſchneide es nach Belieben / dann butze Peterſilien-Wurtzel / ſchneide die Wurtzel nach Gefallen/ und koche ſie ab/ hernach thue die Wurtzel an das Kalb-Fleiſch / nehme friſche Butter in eine Pfanne / röſte gelb Mehl daran oder geriebene Semmel/ und thue noch mehr friſche Butter und Fleiſchbrüh darauf/ und laß es ſacht kochen/ es muß ein wenig viel Butter daran kommen/ verſuch es dann nach dem Saltz/ ſo iſt es recht.

32. Ein

32. Ein Kalbskopff mit Speck zuzurichten.

Nimm einen Kalbs-Kopff/ der ſauber gebutzt iſt/ er mag gebrüht/ oder die Haut ſonſt herunter ſeyn/ ſchneide die Zunge unten auf/ daß ſie heraus kommt/ oder ſie kan auch hangen bleiben/ waſche den Kopff etlichmal ſauber aus/ hernach ſetze den Kopff in Waſſer/ oder allwo ſonſten Fleiſch kocht/ da nicht viel daran gelegen/ zu/ wird er in Waſſer zugeſetzt/ ſo muß er geſaltzen werden/ wenn er gar gekocht iſt/ ſo thue den Kopff in kalt Waſſer/ kühle den Kopff aus/ dann thue die Zähn mit dem Meſſer heraus/ butze die Naſe aus/ und ſteche auch die Augen mit dem Meſſer heraus/ butze ferner die weiſſe Haut überall heraus/ allwo es unſauber iſt/ hernach lege den Kopff wieder in die Brüh/ oder beſtreiche den Kopff mit Butter/ und bräune den Kopff auf dem Roſt ab/ oder lege den Kopff in ein Blech/ oder was es iſt/ ſchlage das Hirn voneinander/ thue es eintheilen/ in zwey Hirn-Schalen/ laß Butter zergehen/ thue es auf den Kopff gieſſen/ oder gieſſe fette Fleiſch-Brüh darauf/ ſaltz es ein wenig/ und würtze es/ ſetze es dann in ein Ofen oder heiſſe Brat-Röhren/ daß es aber nicht verdorret/ hernach nehme friſchen/ geſaltznen/ oder guten dürren Speck/ butze denſelben ab/ ſchneide ihn würfflicht/ hernach thue ihn in eine Pfanne/ mache denſelben gelb/ und ſäume den Speck wieder heraus/ alsdann ſchneide Semmel klein würfflicht/ röſte dieſelbe aus dem Schmaltz/ wie der Speck iſt/ dann röſte ein Löffel voll Mehl braun in dem Speck-Schmaltz/ thue es in ein Tiegel oder verzinntes Geſchirr/ gieß Wein-Eſſig/ oder ſonſt guten Eſſig darauf/ und thue Fleiſchbrüh/ Gewürtz/ Citronen-Blätz/ Lorbeer-Blätter/ eine Zwiebel mit Nägelein beſteckt daran/ laß es kochen/ daß es nicht zu ſauer wird/ wann es Zeit iſt/ ſo richte den Kopff an/ thue den Speck mit dem geröſten Brod in die Brüh/ es muß aber gleich darüber gericht werden/ ſonſt wird das Brod weich/ ſetze es auf Kohlen/ ſtreue Citronenbützel darüber/ verſuch es nach dem Saltz/ ſo iſt es recht. Der Kopff kan mit gebachnen Kälber-Füſſen garnirt werden.

33. Ein Kalbs-Kopff mit Mandeln und Roſin zu kochen.

Nimm einen Kalbs-Kopff/ er mag mit der Haut oder ohne Haut ſeyn/ es iſt wohl beſſer und ſchöner/ wann der Kopff gebrüht iſt/ wann er ſauber abgehäut iſt/ ſo ſchneide den Kopff unten bey der Zungen auf/ daß die Zunge heraus kan abgewaſchen werden/ waſche den Kopf auch wohl bey den Zähnen aus/ hernach ſetze ihn zum Feuer/ und laß ihn mit ein wenig Saltz ſchön

weich kochen/ wann er weich iſt/ ſo thue den Kopff aus der Brüh/ butze ſelbigen ſauber aus/ auch brich die Zähne alle mit ein Meſſer aus/ und ſcheele das Weiſſe von der Zungen ab/ und ſchneide ſie in der Läng voneinander/ hernach lege ſie in ein Blech mit dem Kalbs-Kopff/ ſchütte fette Brühe oder Butter darauf/ und ſetz ihn in ein warmen Ofen oder Röhren/ NB. alsdann nehme ſüſſe Mandel-Kern/ ziehe ſie ab/ nimm auch klein oder groſſe Roſinen/ butze und waſche ſie ſauber/ hernach thue die Mandel und Roſin in ein Tiegel oder verzinnte Caſtoroll, ſchneide Citronen-Schalen daran/ thue auch ein baar Lorbeerblätter/ ein wenig Nägelein und Pfeffer/ und ein gutes Stücklein Zucker/ auch Wein/ Wein-Eſſig und Fleiſchbrüh daran/ röſte auch ein Löffel voll braunes Mehl/ oder thue ein Stück geriebenen Pfefferkuchen hinein/ und laß es kochen/ verſuch es/ hernach richte den Kalbs-Kopff an/ mache die Hirn-Schalen auf/ lege das Hirn in die zwey Schalen/ richte die Brüh darüber/ die Zung muß vorn um die Naſen gelegt werden/ garnire es mit gebachnen Füſſen/ oder ſonſt mit Gebachnes/ es wird recht ſeyn.

34. Ein Kalbskopff in einer Citronen-Brüh oder Sooß zu kochen.

Nimm einen Kalbs-Kopff/ er mag gebrüht oder nicht gebrüht ſeyn/ ſchneide die Zunge heraus/ waſche dieſen ſauber aus/ ſetze den Kopff mit Saltz zum Feuer/ laß ihn kochen/ daß er weich genug wird/ hernach kühle den Kopff im kalten Waſſer/ butze ihn ſauber aus/ und ziehe die weiſſe Haut an der Zungen und an Backen heraus/ butze die Naſen ſauber aus/ ſteche die Augen heraus/ und brech die Zähn aus/ ſpalte die Zunge/ ſetze den Kopff warm/ hernach röſte ein Löffel voll Mehl in Butter gelb/ dann thue es in ein Tiegel oder verzinnte Pfanne/ gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh daran/ beſteck ein Stücklein Speck oder eine Zwiebel mit gantzen Nägelein/ thue es an die Brüh/ dann ſchneide Citronen-Blätz oder Schalen daran/ thue auch gutes Gewürtz darzu/ und laß es kochen/ richte alsdann den Kopff an/ lege das Hirn in die Schalen/ richte die Brüh darüber/ verkoſte es nach dem Saltz/ es wird recht ſeyn.

35. Einen Kalbskopff mit ſein eigenen Fleiſch gefüllt/ zu kochen.

Nimm einen Kalbskopff/ daran die Haut iſt/ brühe ihn nicht zu hart/ butze und häre ſolchen ſchön ab/ dann waſche den Kopff ſauber/ hernach

hernach ziehe die Haut von hinten an herunter / die Haut muß aber beyſammen bleiben / alsdann nehme den Kopff / wo das Fleiſch an Beinen iſt mit der Zunge / ſetze es zum Feuer / und laß es kochen / wenn es denn gar iſt / ſo thue das Fleiſch herunter / hacke es klein / nehme halb ſo viel Nieren-Fett oder friſchen Talg darzu / hacke es auch klein / dann weiche vor 2. Kreutzer Semmel in Waſſer oder Milch ein / wann die Semmel weich iſt / ſo drucke ſie wieder aus / hacke es auch untereinander / rühre 6. oder 8. Eyer in einer Pfannen mit Butter auf dem Feuer / daß es nicht zu dick wird / hernach thue es an das gehackte Fleiſch / ſchlage noch 3. oder 4. Eyer unter das Gehäck / ſaltz und würtz es / hernach fülle es wieder in die Haut / die Zunge / wann ſie wohl weich gekocht iſt / muß auch wieder hinein geſteckt werden / alsdann binde den Kopff in ein Serviett, und laß ihn wieder in Fleiſchbrüh kochen / wenn er ein baar Stund gekocht hat / ſo thue den Kopff heraus / ſetz ihn in ein ſilberne Schüſſel oder Torten-Pfanne / begieß den Kopff mit Butter / ſetze ihn in ein heiſſen Ofen oder Brat-Röhren / daß er ſchön bächt / und begieß ſelben immer mit Butter; hernach kan man ein Ragout darüber oder darunter machen / oder mit einer Brüh oder braun Butter auf die Tafel geben / ſo iſt es recht.

36. Ein Kalbskopff auf ein andere Art gefüllt mit Mandeln / Roſin und geriebener Semmel zu bereiten.

Nimm einen Kalbskopff mit der Haut / der ſchön gebrüht und gebutzt iſt / waſche ihn ſauber aus / ſchneide die Zunge heraus / ziehe oder ſchneide die Haut herab / doch daß ſie gantz bleibt / hernach nehme geriebene Semmel vor 4. oder 6. Kreutzer / dann nehme friſch Mayen-Fett anderthalb Pfund / hacke es klein thue es unter die geriebene Semmel / nehme ein Pf. Mandel / ſchele dieſe ab / ſtoſſe ſie halb klein / auch unter die geriebene Semmel / nehme ein halb Pfund groſſe Roſinen / butze ſie ſauber / und waſche ſie / hernach thue ſie mit den gantzen Mandeln unter das Nieren-Fett oder unter die geriebene Semmel / dann ſchneide von einer Citronen die Schalen klein würfflicht / thue es auch darunter / reibe auch ein Muſcaten darunter / ſaltze es / und ſchlage Eyer daran / daß es ein feſter Teig wird / ſtoſſe ein halb Pfund Zucker klein / menge es wohl untereinander / fülle es in die Haut / allwo der Kopff heraus iſt / ſtecke die Zungen / wann ſie wohl weich iſt / hinein / laſſe ſie ein wenig heraus gehen / nehe es

mit

mit dem Faden hinten am Genick zu/ lege ein Stück Fleiſch davor / wickel den Kopff in ein Serviett, laß ihn in der Brüh wieder 2. oder 3. Stund kochen/ hernach ſetz ihn in ein ſilberne Schüſſel/ und ſtell ihn dann in einen warmen Ofen / und begieß ihn mit Butter / daß er nicht zu dürr wird / richte den Kopff ſauber an/ ſo iſt es recht.

37. Ein Kalbskopff in einer Capper-Sooß zu machen.

Nimm einen Kalbskopff mit oder ohne der Haut/ butze und waſche ihn ſauber aus/ abſonderlich in dem Schlund und bey den Zähnen/ wann er gantz ſoll bleiben / ſo ſchneide die Zunge heraus / es iſt allezeit beſſer / man kan den Kopff beſſer ſäubern / wann er gewaſchen iſt / ſo ſetze ihn zum Feuer mit Waſſer und Saltz/ und laß ihn gar kochen / hernach nehme den Kopff heraus/ kühle ihn in kalten Waſſer ab/ und butze ihn aus / dann nehme ein wenig Schmaltz in eine Pfanne / röſte ein Löffel voll Mehl braun in Schmaltz/ alsdann thue das Mehl in ein Tiegel oder verzinnte Caſtoroll-Pfanne / gieß ein wenig Wein und Wein-Eſſig/ auch Fleiſchbrüh daran/ nimm auch gut Gewürtz/ auch ſchneide von einer Citronen etliche Blätz/ dann Cappern/ zum wenigſten ein Eß-Löffel voll/ auch ein oder zwey Lorbeerblätter/ und ein halbe oder kleine Zwiebeln mit Nägelein beſteckt/ thue es zuſammen mit in den Tiegel und laß es ſacht kochen/ den Kopff kan man in ein warmen Ofen ſetzen/ oder wieder in die Kalbs-Brüh legen / alsdann richte es ſauber an/ die Zunge leg zerſpalten vorne herum/ das Hirn leg auch wieder in die Schalen/ die Cappern-Sooß richt darüber/ und gieb es warm auf den Tiſch/ ſo iſt es recht. NB. Man kan auch ein wenig Zucker an die Sooß oder Brüh thun.

38. Ein Kalbskopff mit Citronat und Pienollen-Brühe mit Citronen und Zucker zu machen.

Nimm ein ſauber gebrühten Kalbskopff / ſchneide die Zung heraus/ waſche den Kopff ſauber aus / hernach ſaltze ihn/ und ſetze ihn mit Waſſer zum Feuer / oder koche den Kopff ſonſt mit einem Fleiſch ab / dann nehme ihn heraus / kühle ihn in kalten Waſſer ab / und butz ihn aus / nimm dann die Zung heraus / und ſcheele die weiſſe Haut ſo wol der Zungen als der Backen herab/ breche die Zähne aus/ und ſteche auch die Augen aus dem Kopff/ und thue alles Unſaubere davon/ hernach begieß ihn

mit

mit fetter Fleiſchbrüh / oder mit zergangen-oder zerlaſſener Butter / ſetze ſolchen in ein warmen Ofen / daß er wohl warm bleibt / dann nehme die Zunge / ſpicke dieſe ſauber mit dürren oder friſchen Speck / ſtecke die Zunge an ein Spießlein / brate ſie friſch vom Feuer weg / begieſſe ſie wohl mit Butter / alsdann nehme Citronat, ſchneide denſelben nach Belieben / hernach Piſtacien oder Pienoll, oder Pienigen, butze dieſe ſauber / waſche ſie auch / ſchneide Citronen-Schalen darzu / thue auch ein baar Lorbeerblätter / wann mans haben kan darzu / hernach nehme Schmaltz eines Hüner-Ey groß / thue es in eine Pfanne / und laß heiß werden / thue auch ein Löffel voll Mehl darein / mache es braun / nimm dann ein Stoll-Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / ſo verzinnt iſt / thue den Citronat und Pienoll oder klein geſchnittene Mandel mit einander in das braun geröſte Mehl / thue auch ein Stück Zucker / ein Viertel-Maaß Wein und halb ſoviel Wein-Eßig und Fleiſchbrüh daran / ſetze es auf Kohlen / würtze die Brüh / thue auch ein wenig geſtoſſene Nägelein daran / zu viel ſaltzen darff man aber die ſüſſen Sooſen nicht / hernach wenns Zeit iſt / ſo thue den Kopff anrichten / ſtecke die geſpickte und gebratene Zunge in den Kopff / aber nicht gantz hinein / es muß ein wenig heraus gucken und in die Höh ſtehen / alsdann kan man das Hirn aufſchlagen und voneinander legen / wenn man will, und die Sooß alſo darüber richten / es wird gut ſeyn.

39. Ein Kalbskopff auf ſchlechte Art zu kochen.

Nimm einen Kalbskopff / er mag ſeyn wie er will / ſchneide die Zunge heraus / waſche ihn ſauber / ſetze dieſen mit Waſſer zum Feuer / ſaltze dieſen und laß ihn weich oder gar kochen / hernach kühle ihn in kalten Waſſer aus / thue die Zungen abhäuten / breche die Zähne heraus / butz die Augen aus / thue die weiſſe Haut von den Backen heraus / lege denſelben wieder in die Brüh / oder ſetze den Kopff in eine Brat-Röhren oder Ofen / dann nehme heiß Schmaltz / gieß über den Kopff / oder braune Butter / wann er angericht iſt / würtz und ſaltze ihn / und gieb ihn warm / ſo iſts recht; oder nehme heiß Schmaltz / röſte ein Löffel voll Mehl darinnen / mache es braun / gieſſe Eßig und Fleiſchbrüh daran / würtz die Brüh / verſuch ſie nach dem Saltz / wann der Kopff angericht iſt / ſo richte ſie darüber / ſo iſts auch recht.

39. Ein Kalbskopff in einer Mayoran-Brüh oder Sooß zu machen.

Nehme einen Kalbskopff / ſchneide die Zunge heraus / waſche dieſen ſauber / hernach ſetze ihn zum Feuer mit ſaubern Waſſer / ſaltze es / laß den Kalbskopff kochen zwey biß dritthalbe Stund / dann nehme ihn heraus / lege ihn in kalt ſauber Waſſer / kühle ihn aus / nimm die Zähne heraus / nimm auch die weiſſe Haut von der Zung und inwendig vom Fleiſch herab / ſteche auch die Augen aus / waſche ihn wieder aus / legt man ihn in die Brüh / ſo ſchlägt man denſelben nicht auf / will man aber ihn in Ofen ſetzen / ſo ſchlägt man dieſen auf / begieß ihn mit fetter Fleiſchbrüh oder Butter / ſetz denſelben in warmen Ofen oder Röhren / hernach nimm Schmaltz oder Butter / eines Hüner-Ey groß in ein Pfanne / thue ein klein Löffelein voll Mehl darein / röſte es gelblicht / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue auch ein baar Lorbeerblätter darein / wann der Mayoran dürr iſt / ſo kan man ſolchen in der Hand ein wenig reiben / iſt er aber friſch / ſo können die Blättlein mit dem Meſſer geſchnitten und dran gethan werden / nemlich an die Brüh / würtz und verſuchs nach dem Saltz / richte ihn an und die Brüh darüber / ſo iſt es recht; die Zung kan voneinander geſpalten und vornen dran gelegt werden.

40. Einen Kalbskopff kalt oder warm aufzutragen.

Nimm einen ſauber-gebrühten Kalbskopff / haue ihn hinten oben bey der Schalen auf / ſehe / daß das Hirn heraus gebracht wird / fülle gehacktes Fleiſch von Kalbfleiſch-Klöſen wieder darein / oder laſſe den Kopff ſo / aber nehme ein Kochlöffel-Stiel / ſtoſſe hinten in den Kopff hinein / butze denſelben recht / und waſche denſelben etlichmal / biß die Naſen und alles wohl rein iſt / hernach laß ihn einen Wall auffthun / er muß aber unten aufgeſchnitten ſeyn / daß man zu der Zungen kan kommen / wenn er wohl eingekocht hat / ſo nehme ihn heraus / thue denſelben in kalt Waſſer / butz die Zungen und alles wohl aus / und waſche den Kopff ſauber / hernach nehme ein irrdenen Hafen / da er hinein geht / ſchütte Waſſer / ein Maaß Wein / und ein halbe Maaß Eßig daran / ſaltze ihn / thue gantz Gewürtz daran / als Ingber / Pfeffer / Nägelein / Muſcatenblüh / Lorbeerblätter / ein wenig Roßmarin / laß ihn ſacht kochen / will man denſelben warm geben / ſo muß er in der Brüh warm bleiben; ſoll er aber kalt geben werden / ſo

ſo laß ihn in der Brüh / biß ſie kalt wird / er wird nur beſſer / hernach weicht man ein Serviett in Wein ein / und wickelt den Kopff darein / legt ihn dann an ein kühles Ort / biß er ſoll gebraucht werden; alsdann thue ihn heraus / richt den Kopff an / beſteck ihn mit Roßmarin und Lorbeerblättern / will man die Schnautzen / oder die Ohren / oder die grünen Lorbeerblätter vergulden / ſo ſteht es in eines jeden Belieben.

Wie man Kalbs-Zungen zubereiten ſoll.

41. Ein Kalbs-Zungen in einer Pomerantzen-Sooß zu machen.

Nimm Kälber-Zungen / waſche dieſe aus / koche ſie gar bey andern Fleiſch / oder ſetze ſie in kalten oder warmen ſaubern Waſſer zum Feuer / laſſe dieſe gar kochen / hernach ſpicke ſie mit gutem Speck / dann ſtecke die Zungen an einen Spieß / wann man ſie bald braucht / ſo brate die Zungen friſch bey dem Feuer / begieſſe ſie mit Butter / alsdann nehme Schmaltz in ein Pfändlein / thue ein Löffel oder halben Löffel voll Mehl darein / mache es ſchön gelb / hernach thue es in ein Stoll-Tiegel oder verzinnte Caſtoroll-Pfanne / thue ein wenig Wein / und halb ſoviel Wein-Eßig und auch ein wenig Fleiſchbrüh darein / dann thue auch gutes Gewürtz / ein Stücklein Zucker / auch von einer Pomerantzen etwas daran geſchnitten / und ein baar Lorbeerblätter daran / laß es ſacht kochen / wenn die Zungen abgebraten ſeyn / ſo richte ſie gantz oder halb von einander geſchnitten / in eine Schüſſel / richte die Sooß darüber / ſchneide Pomerantzen-Schalen klein / lege ſie in Wein / hernach ſtreue ſie darauf / verſuch ſie nach dem Saltz / es wird recht ſeyn.

42. Ein Kalbs-Zungen in einer ſüſſen Citronen-Sooß oder Brüh zu machen.

Nimm Kälberzungen / waſche ſie wohl aus / ſaltze ſie / dann ſetze ſie zum Feuer und laß ſie wohl kochen / hernach nehme ſie heraus / lege ſie in friſches Waſſer / und häute ſie ab / alsdann ſpicke ſie mit guten Speck / hernach ſtecke ſie an Spieß / und wanns Zeit iſt / ſo brate ſie friſch ab / begieſſe ſie wohl mit Butter / dann nehme friſch Schmaltz / thue es in ein Tiegel oder Pfannen / und laß es heiß werden / nehme auch ein Rühr-Löffel mit Mehl / thue es in das heiſſe Schmaltz und mache es ſchön braun / dann

thue es in ein Tiegel oder verzinnte Pfann / gieſſe ein wenig Wein daran und halb ſo viel Wein-Eßig / auch etwas Fleiſchbrüh darzu / nimm auch gutes Gewürtz / ein wenig geſtoſſene Nägelein / ſchneide Citronen-Blätz daran / ſetz es auf Kohlen oder ſacht Feuer / und laß es ſacht kochen; will man die Sooß grießlich haben / ſo röſte ein wenig Semmel-Rinden gerieben in heiſſen Schmaltz / thue es an die Brüh / aber daß es nicht zu dick wird / wenn es zu fett iſt / ſo ſchöpffe es ein wenig ab / hernach ſchneide Citronenbützel / wann dann die Zungen gebraten ſeyn / ſo kan man ſie ſchneiden wie man will / oder auch gantz anrichten / und die Sooß darüber machen / man kan auch ein Stück Zucker daran thun / alsdann die Citronenbützel darüber ſtreuen und nach dem Saltz verſuchen / ſo iſt es recht.

43. Ein Kälber-Zungen in Cappern-Sooß zuzurichten.

Nimm die Zungen / waſche ſie ſauber aus / ſetze ſie zum Feuer / laß ſie kochen / biß die Zungen gar ſeyn / hernach kühle ſie in friſchen Waſſer aus / und häute ſie ab / und ſchneide ſie nach Belieben / dann richte ſie in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / röſte Mehl in Schmaltz gelblicht / thue das geröſte Mehl an die Zunge / thue auch Gewürtz / geſchnittene Citronen / ein oder zwey Lorbeerblätter daran / gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh darzu / und laß es kochen / ſollen ſie ſüß werden / ſo gieß noch ein wenig Wein daran / dann ſtreue Zucker darauf / und verſuch ſie nach dem Saltz / es wird recht ſeyn.

44. Ein Kalbs-Zungen in einer ſüſſen Brüh ohne braun Mehl zu machen.

Nimm Kälber-Zungen / waſche ſie ſauber aus / dann ſetze ſie zum Feuer und laß ſie weich kochen / hernach kühle ſie in kalten Waſſer aus / häute ſie ab / und ſpicke ſie dann / wann es beliebt / mit gutem Speck / dann ſtecke ſie an Spieß / und brate ſie auf dem Feuer friſch ab / begieſſe ſie auch wohl mit Butter / wenn man ſie will anrichten / ſo nimm friſche Butter in eine Pfanne / mache ſie braun / gieſſe Wein und Wein-Eßig daran / thue auch ein gut Stücklein Zucker und Citronen-Schalen darein / und laß es aufkochen / dann richte die Zungen an / gieß die Brüh darüber / der Brüh muß nicht viel ſeyn / ſo iſt ſie recht.

45. Ein Kalbs-Zungen in einer Peterſilien-Brüh zu machen.

Nimm Kalbs-Zungen / waſche ſie ſauber / koche ſie ab / und kühle ſie aus

aus in friſchen Waſſer / dann butze die weiſſe Haut herab / und ſchneide ſie länglicht ein oder zweymal voneinander / richte ſie in ein Tiegel oder ſaubere Caſtorell ein / thue gut Gewürtz / ein gutes Stücklein Butter / auch gebutzt und gehackte Peterſilien daran / gieß gute Fleiſchbrüh mit einer Handvoll geriebener Semmel darauf / ſetze es auf Kohlen oder ſachtes Feuer und laß ſacht kochen / ſo iſts recht / verſuchs nach dem Saltz; wenn man will Mehl daran gelb röſten / ſo darff man keine geriebene Semmel darzu thun / es iſt auch nicht ſchädlich ein baar Lorbeerblätter daran.

46. Ein Kälber-Zungen-Grillier oder Carbonat zu machen.

Nehme die Kalbs-Zungen / waſche ſie ſauber / dann koche ſie weich / und kühle ſie in kalten Waſſer ab / hernach butze ſie aus / ziehe die weiſſe Haut davon ab / und ſchneide ſie in der Läng halb oder auf drey Theil / alsdann nehme Butter oder gutes Schmaltz / laß es zergehen / drucke die Zunge in dem Schmaltz herum / hernach beſtreue ſie mit geriebener Semmel / ſaltze und würtze die geriebene Semmel / und beſtreue dann die Zunge damit / lege die Zunge auf den Roſt und brate ſie auf den Kohlen ſchön ab / richte ſie an in eine Schüſſel / mache braune Butter darüber / und ſetz die Schüſſel warm / beleg es auch mit Citronen-Blätzen / ſo iſt es recht.

47. Ein gebratene Kälber-Zungen mit Cappern zu machen.

Nehme die Zungen / waſche ſie ſauber aus / koche ſie weich oder gar / dann thue ſie heraus in friſch Waſſer / butze die Haut ab / und ſchneide ſie entzwey auf 2. oder drey Stück / hernach nehme eine breite Pfanne / thue Butter oder Schmaltz darein / lege die Zungen darein / und brate ſie auf Kohlen oder andern Feuer / wenn die Zungen auf einer Seiten gebraten ſind / ſo kehre ſie um / und brate ſie auf der andern auch / alsdann lege ſie in eine Schüſſel / ſetze ſie warm / hernach nehme friſche Butter / mache ſie braun / thue Cappern darein / röſte ſie ein wenig / richte ſie mit der Butter über die Zungen / beleg oder beſtreue ſie mit Citronenbützel / es iſt recht.

Wie man Kalbs-Ohren zubereiten ſoll.

48. Ein Fricaſée von Kalbs-Ohren zu machen.

Nimm Kälber-Ohren / ſoviel es beliebt oder man haben kan / ſetze

ſie mit Waſſer zum Feuer / wenn die Ohren weich ſind / ſo butze ſie ſauber aus / ſchabe ſie etlichmal mit dem Meſſer ab / dann waſche ſie ſauber aus / hernach ſchneide ſie ſo klein als ein Kraut-Salat / nehme dann friſche Butter eines Hüner-Ey groß / laß ſie zergehen / dann thue ein wenig Mehl hernach auch die Ohren darein / ſchweiß ſie ein wenig / alsdann thue Gewürtz / auch eine Zwiebel mit Negelein beſteckt / und ein oder zwey Lorbeerblätter daran / gieſſe auch Fleiſchbrüh / ſoviel als nöthig iſt / darauf / und laß es kochen / hernach ſchlage 3. 4. oder 6. ſo viel man nun braucht / Eyerdottern aus / hacke ſauber Peterſilienkraut klein / ein wenig / thue es an die Eyerdottern / hernach rühre ſie mit ein Kochlöffel voll Wein- oder halb Wein-Eßig und kalter Fleiſchbrüh ab / wann dann die Ohren gekocht ſeyn / ſo müſſen ſie nicht zu viel Brüh haben / auch indem man ſie anrichten will / müſſen ſie noch kochen / dann laß die Eyerdottern daran lauffen / es muß nicht zu dünn auch nicht zu dick werden / hernach richte ſie an / thue die Zwiebel und Lorbeerblätter heraus / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

49. Kalbs-Ohren mit friſch oder dürren Morcheln zu machen.

Nimm Kalbs-Ohren / ſetze ſie zum Feuer / koch die Ohren weich / dann butze ſie ſauber / hernach ſchneide die Ohren klein / als wie ein Kraut-Salat / alsdann butze und waſche die Morcheln ſauber aus / ſind es dürre / ſo müſſen ſie in warmen Waſſer oder Fleiſchbrüh gebrüht werden / drucke ſie alsdann aus / und thue die geſchnittene Ohren und Morcheln zuſammen / hernach nehme ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfannen / thue ein Stück Butter darein / ſetz es auf ein Kohlen oder Feuer / wann ſie will aufſteigen / ſo nehme ein wenig Mehl / in ein Rühr- oder Kochlöffel / röſte das Mehl gelblicht / hernach thue die gehackten Ohren und Morcheln darein / ſchweiſſe es ein wenig / dann thue ein wenig kleine Zwiebel oder auch gantze mit ein Lorbeerblat daran / und gieſſe Fleiſchbrüh darauf / thue auch gutes Gewürtz daran / verſuch es nach dem Saltz / thue das Lorbeerblat und Zwiebel heraus / und richte es an / ſo wirds recht ſeyn.

50. Kalbs-Ohren mit Hüner-Mägen und geriebener Semmel zu machen.

Nimm Kälber-Ohren / koche ſie weich ab / hernach butze ſie ſauber / daß

daß die rauhe Haut abgeht / ſchabe es auch mit dem Meſſer ab / dann ſchneide ſie wie Kraut-Salat / alsdann nehme die Hüner-Mägen ſo vorher gar gekocht worden / butze ſie ſauber aus / ſchneide oder ſpalte ſie offt Creutz-weiß von einander / doch daß ſie beyſammen bleiben / hernach nehme friſche Butter in ein Tiegel / thue die Ohren / Hüner-Mägen / geriebene Semmel und gutes Gewürtz darzu / gieß auch Fleiſchbrüh darauf / und laß es kochen / man kan auch ein wenig Wein daran thun / auch etwas friſchen Speck mit Negelein beſteckt darzu nehmen / und mit kochen laſſen / daß es aber nicht zu dünn auch nicht zu dick wird / verſuch es nach dem Saltz / ſo wird es recht ſeyn. NB. Man kan die Ohren noch auf vielerley Art zurichten / auch unterſchiedliche Zuſätze noch darzu machen.

Wie man Kälber-Prieß zubereiten ſoll.

51. Ein Kälber-Prieß mit jungen Hopfen zu machen.

Nimm Kälber-Prieß / waſche ſie ſauber aus / hernach laſſe ſie nur ein Wall aufthun im ſiedenden Waſſer / alsdann nehme ſie herab von dem zähen Fleiſch / waſche ſie ſauber aus / laſſe ſie gantz / oder ſchneide ſie / wie man will / dann nehme jungen Hopffen / butze denſelben ſauber / waſche und koche den Hopffen in Waſſer ab / hernach nehme eine Caſtoroll-Pfanne oder Tiegel / thue ein Stücklein Butter darein / laß die Butter zergehen / nimm Mehl in ein Koch- oder Rührlöffel / thue es in die Butter / ſetze ſie mit dem Mehl auf Kohlen / röſte es ein wenig / hernach thue die Kälber-Prieß und den Hopffen in das geröſte Mehl / thue dann auch Gewürtz und Fleiſchbrüh daran / und laß es ſacht kochen / iſts nicht dick genug / ſo kan man ein wenig geriebene Semmel daran thun und ſacht kochen laſſen / wenn man anrichten will / kan noch ein Stück friſche Butter daran gethan werden / alsdann richts ſauber an / ſo iſt es recht.

52. Ein Kälber-Prieß mit Sardellen zu kochen.

Nimm Kälber-Prieß / waſche dieſelben ſauber aus / und laß ſie in ſiedenden Waſſer ein Wall aufthun / hernach kühle ſie in kalten Waſſer wieder aus / ziehe die Kälber-Prieß von dem harten Fleiſch herunter / laſſe ſie dann gantz oder ſchneide die Kälber-Prieß / wie man will / dann nehme Sardellen 3. 5. 6. mehr oder weniger / waſche ſie zwey oder dreymal in friſchen Waſſer / ziehe ſie dann von den Gräten herab / hacke oder ſchneide ſie

mit

mit dem Meſſer klein / nehme ein Caſtoroll-Pfanne oder Tiegel / thue ein Stücklein Butter darein / ſetz es aufs Feuer oder Kohlen / wenn es wohl zergangen iſt / ſo nehme einen Kochlöffel mit Mehl / thue es in die zergangene Butter / röſte es ein wenig / daß es faſt gelblicht will werden / hernach thue die gehackten Sardellen darein / rühre ſie ein wenig herum / thue die Kälber-Prieß auch darein / dann thue noch darzu ein wenig gutes Gewürtz / ein Lorbeerblat / eine Zwiebel mit Negelein oder ein wenig friſchen Speck mit Negelein beſteckt / gieß auch gute Fleiſchbrüh darauf und laß ſacht kochen / kehre oder wende die Prieß fein herum / verſuch es nach dem Saltz / wann ſie etwan zu mager ſollten ſeyn / ſo thue noch ein wenig friſche Butter daran / aber nicht eher als wenns ſoll angericht werden / ſonſt wird ſie zu Schmaltz / dann richts ſauber an / ſo iſt es recht.

53. Ein Kälber-Prieß mit Spargel zu kochen.

Nimm Kälber-Prieß / waſche ſie ſauber aus / hernach quelle ſie in Waſſer oder ſchlechten Fleiſchbrüh ab / dann thue ſie in kalt Waſſer / ziehe die Kälber-Prieß von dem harten Fleiſch herab / waſche ſie ſauber aus / ſchneide ſie entzwey wenn man will / alsdann nehme guten Spargel / buze denſelben ſauber / auch brech ihn ab / ſo weit er ſich brechen läſt / und ſchneide ihn dann wie Erbſen oder gröſſer / dann waſche den Spargel aus / ſaltz und koch denſelben hernach in Waſſer ab / wenn er bald weich iſt / ſo gieß das Waſſer herab / und thue den gekochten Spargel zu den Kälber-Prieſen / dann nehme Butter in ein Caſtoroll-Pfanne oder Tiegel / ſetz es auf Kohlen oder Feuer / wenn die Butter zergangen iſt / ſo thue ein Koch-Löffel voll Mehl darein / röſte es ein wenig auf dem Feuer / alsdann thue die Prieß mit dem Spargel in das geröſte Mehl / thue noch Pfeffer und geſtoſſene Muſcatenblüh daran / gieß auch gute Fleiſchbrüh / ſo viel es braucht / darauf / ſetze es dann auf Kohlen oder Feuer / decks ſauber zu und laß ſacht kochen. NB. Wann die Brüh zu dünn iſt / ſo kan man mit geriebener Semmel helffen; NB. Alle Eſſen / wann ſie ſacht kochen und zugedeckt ſeyn / werden ſie beſſer; NB. Wann ſie aber zuviel Brüh haben / und man bald anrichten will / ſo muß ſtarck kochen / ſo kocht ſie ein / man muß aber zuſehen / daß es nicht anbrennt.

54. Ein Kälber-Prieß mit Auſtern und Auſter-Brüh zu machen.

Nimm Kälberprieß / waſche dieſelben ſauber aus / quelle oder koche ſie mit ein Wall im ſiedenden Waſſer ab / dann nehme ſie heraus / und kühle ſie in friſchen ab / hernach waſch es ſauber / und ziehe ſie von dem harten Fleiſch herunter / ſchneids von einander / oder laß gantz / alsdann nehme ein Stücklein friſche Butter in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / ſetz es auf Kohlen / laß dieſelbe zergehen / thue dann ein Koch-Löffel voll Mehl daran / röſte es ein wenig in der Butter / dann thue die Kälberprieß hinein / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue noch darzu Pfeffer / Muſcatenblum / eine Zwiebel mit Negelein beſteckt und ein Lorbeerblat / will man ein wenig Wein daran haben / kan man ſolches auch thun / laß dann ſacht kochen / wenns gar iſt / und die Kälberprieß ſollen angericht werden / ſo kan man ein Stücklein friſche Butter mit den Auſtern daran thun / aber thue die Auſtern mit der Butter nicht eher daran / als wenns bald ſoll angericht werden / dann laß ſie nur ſo lang auf dem Feuer / biß die Butter zergangen iſt / hernach richte es an / und die Auſtern oben drauf / und verſuch es nach dem Saltz / ſo wird es recht ſeyn.

55. Kälber-Prieß / vorher braun geſchnorrt / hernach mit Morcheln zu kochen.

Nimm Kälberprieß / waſche ſie ſauber aus / dann koche oder quelle ſie in Waſſer ab / ziehe ſie hernach von dem zähen Fleiſch herunter / truckne die Kälberprieß mit ein ſaubern Tuch ab / und melbe ſie ein / ſetze auch eine Pfanne mit Schmaltz auf das Feuer / laß es heiß werden / bache die Kälberprieß friſch heraus / daß ſie braun ſeyn / oder nehme eine Caſtoroll-Pfanne / thue Butter darein / laß es braun werden / dann lege die eingemelbten Kälberprieß darein / ſetze ſie mit der Caſtorollpfanne aufs Feuer oder Kohlen / ſchnorre ſie braun / wann ſie auf einer Seiten braun ſeyn / ſo kehre ſie um / daß ſie auf der andern auch braun werden / hernach butz Morcheln / waſche und brühe ſie aus / und thue ſie mit einer Zwiebel / ein wenig guten Speck mit Negelein beſteckt / ein Lorbeerblat und etwas Citronen klein geſchnitten an die Kälberprieß / wenn man will / kan

man auch ein wenig Wein daran thun / gewürtz es / und laß ſacht kochen / daß nicht zuviel Brüh hat / ſo iſt es recht.

56. Ein Kälber-Prieß in einer Citronen-Sooß zu machen.

Nehme Kälber-Prieß / waſche ſie ſauber / koche ſie ein wenig in Waſſer ab / dann thue ſie in kalt Waſſer und ziehe ſie aus dem harten Fleiſch heraus / waſche ſie nochmahlen ſauber aus / hernach nehme Butter in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne, laß zergehen / thue ein wenig Mehl darein / röſte es etwas auf dem Feuer / dann ſchneide die Kälber-Prieß oder laſſe ſie gantz / thue die Prieß in der Butter in Tiegel oder Pfannen / thue auch gute Fleiſchbrüh und gutes Gewürtz darauf / ſchneide Citronenblätz daran / thue aber die Kern von allen Blätzen heraus / dann ſie machen bitter / nehme auch ein wenig Wein darzu / und laß ſacht kochen / wann es nicht dick genug iſt / kan man etwas geriebenes Semmelmehl daran thun / verſuch es nach dem Saltz; wenn man will / ſo kan vor dem anrichten noch ein wenig friſche Butter darzu gethan werden / richte es ſauber an / ſo wird es recht ſeyn.

57. Kälber-Prieß mit Muſcheln zu kochen.

Nimm Kalbs-Prieß / waſche ſie ſauber / koche oder quelle ſie in Waſſer ab / dann thue ſie von dem zehen Fleiſch herab / nimm die Kälber-Prieß in ein Caſtoroll-Pfanne oder Stoll-Tiegel / thue gerieben Semmelmehl daran / nehme auch darzu ein Stück friſche Butter / gutes Gewürtz / etwas von einer Citronen / ein oder zwey Lorbeerblätter und gute Fleiſchbrüh / laß es ſacht auf Kohlen kochen / wenn man will bald anrichten / ſo butze die Muſcheln / thue ſie mit ihrer Brüh an die Kalbs-Prieß / laß ſie ein klein wenig mit aufkochen / mach es gut mit friſcher Butter / verſuchs nach dem Saltz. NB. Wo man Mehl röſt an die Kälberprieß / ſo darff kein geriebene Semmel daran kommen / es müſte dann nicht dick genug ſeyn. NB. Bey den Kälberprieſen können auch überall die Kalbs-Euter genommen werden / ſie ſind ſehr gut.

58. Ein Fricaſée von Kälber-Prieß und Euter zu machen.

Nimm Kalbsprieß und Euter / wenn man Euter auch hat / waſche ſie aus / und koche ſie in Waſſer oder ſchlechter Fleiſchbrüh ab / dann thue es in ein kaltes Waſſer / kühle ſie / und waſche ſie wieder ſauber aus / ziehe die

die Prieß von der zähen Haut herab / ſchneide ſie nach eigenen Gefallen / man kan auch Morcheln oder Schwämmlein darzu nehmen / dieſe müſſen aber gebutzt / gewaſchen / und gebrüht werden / nachdem waſche ſie wieder ſauber / und thue ſie zu den Prieſen und Euter / dann nehme ein Stück friſche Butter in ein Caſtoroll-Pfanne oder Tiegel / ſetz es auf Kohlen / wanns zergangen iſt / ſo thue ein wenig Mehl darein mit dem Löffel / aber nicht ſoviel als man ſonſten nimmt / dann die Eyerdottern machen es auch dick / hernach thue das zuſammen gemachte Ragout in die Butter in Tiegel / ſchweiſſe alles ein wenig darinnen / dann gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue gut Gewürtz und etwas von einer Citronen daran / und laß es kochen / alsdann ſchlage 2. 4. 6. ſoviel man eben meint / daß es braucht / Eyerdottern aus / in ein Tiegel oder ſonſt kleines Geſchirrlein / rühre die Dottern mit Wein / aber es darff alles beydes nicht viel ſeyn / wann das zuſammen gemachte weich iſt / und mans anrichten will / ſo muß es kochen / es darff aber auf das längſte eine Stund kochen / und nicht allzuviel Brüh haben / ſo ſchütte etwas darvon an die Dottern / hernach ſchütte ſie mit der Brüh wieder an das Ragout in die Pfanne / rühre die Pfanne auf dem Feuer / laß aber nicht kochen / ſonſt läufft es zuſammen / richts dann an / drucke Citronen-Safft darauf / verſuch es nach dem Saltz / ſo wirds recht ſeyn. NB. Das Gewürtz darff in allen Speiſen nicht vergeſſen werden.

59. Ein Kälber-Prieß mit Triffeln zu machen.

Nimm Kälberprieß / waſche ſie ſauber / koche oder quelle ſie in Waſſer ab / hernach kühls wieder in friſchen ab / butze ſie ſauber / und ziehe ſie von dem zähen Fleiſch herab / dann nehme Triffel / weiche ſie in warmer Fleiſchbrüh eine zeitlang ein / alsdann nehme eine Caſtoroll-Pfanne oder breiten Stoll-Tiegel / friſche Butter darein / und ſetz es auf Kohlen / wann ſie aufſteigen will / ſo thue ein Koch- oder Rührlöffel voll Mehl darein / röſte es ein wenig in der Butter gelb / dann thue die Kälberprieß darein / und laß ſie ein wenig ſchnorren / wenn die Prieß wollen braun werden / ſo thue die Triffel mit der Brüh / worinn ſie geweicht haben / an die Kälberprieß / und noch mehr gute Fleiſchbrüh darzu / ſchneide auch ein baar Schnittlein von einer Citronen-Schalen daran / thue noch darzu ein baar Lorbeerblätter / eine Zwiebel / oder ein wenig friſchen Speck mit Negelein beſteckt / und gut Gewürtz / laß alſo ſacht kochen / daß es nicht viel Brüh

hat / richte es ſauber an / die Triffeln aber thue oben darauf / ſetz es warm / drucke den Safft von einer Citronen darauf / nimm die Zwiebel und Lorbeerblätter heraus / ſo iſt es recht.

60. Ein Kälber-Prieß mit grünen Erbſen zu kochen.

Nimm Kälberprieß / waſch ſie ſauber / koche oder quell ſie in Waſſer ab / dann kühle ſie in kalten Waſſer wieder aus / butze ſie ſauber ab / ſchneide oder laß ſie gantz / hernach thue ein Stück Butter in eine Pfanne oder Tiegel / ſetz es aufs Feuer oder Kohlen / laß die Butter zergehen / thue ein wenig Mehl mit ein Koch- oder Rührlöffel darein / röſts ein menig / dann thue die Kälberprieß darein / nimm auch die jungen ausgebrochnen Erbſen / thue ſie mit daran / ſind ſie aber alt / ſo ſetze ſie erſt in kalten Waſſen in ein Tiegel oder irdenen Hafen zum Feuer / laß ſie ein wenig kochen / ſchütte das Waſſer davon ab / und nehme ſie erſt an die Kälberprieß / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / und nehme auch gut Gewürtz darzu / hernach mache ein Bouquet von grün Peterſilien / ein wenig Timian / ein baar grüne Zwiebel und ein Lorbeerblat / waſche vorhero alles aus / alsdann bind es mit dem Faden zuſammen / thue es auch an die Prieß und laß mitkochen / NB. wiewohl man an alle eingemachte Eſſen ein ſolchen Bouquet thun kan : es macht ein ſehr guten Geſchmack : dann laß die Brüh mit den Erbſen kochen / biß es miteinander weich genug iſt / wenn man es will anrichten / kan man noch ein Stücklein Butter daran thun / ſo daß die Brüh annoch in etwas dick bleibt / doch aber nicht garzu dick / richte es ſauber an / ſetz es warm auf den Tiſch / ſo iſts recht.

61. Kälber-Prieß in einer Mayoran-Sooß oder Brüh zu machen.

Nimm Kälberprieß / waſche ſie ſauber aus / dann koche oder quelle die Prieß in Waſſer oder Fleiſchbrüh ab / und kühle ſie hernach wieder in kalten Waſſer aus / dann ſchneide ſie voneinander / oder laſſe ſie gantz / nimm friſche Butter in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / ſetz es auf das Feuer / thue Mehl mit dem Rührlöffel darein / röſt es ein wenig / thue die Prieß darein / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / und thue gut Gewürtz daran / wenn der Mayoran friſch iſt / ſo zupffe dann die Blättlein ab / waſche und ſchneide ſie klein / iſt es aber ein dürrer / ſo reibe ſolchen ein wenig durch den Seyher oder Durchſchlag / laß ſacht kochen / wenns zu dünn iſt / ſo helffe

mit

mit geriebener Semmel / man kan auch ein Bouquet daran thun / wenns eben die Zeit iſt / daß man es haben kan / oder eine gantze Zwiebel / und ein baar Lorbeerblätter / dann verſuch es nach dem Saltz und richts an / ſo iſt es recht.

62. Kälber-Prieß in brauner Butter geröſt mit Citronen-Safft zu machen.

Nimm Kälberprieß und Kalbs-Euter / waſche ſie ſauber mit einander aus / dann koche oder quelle ſie in Waſſer ab / ziehe die Prieß von dem zähen Fleiſch heraus / ſchneide die Kalbsprieß und Euter nach eigenen Belieben / hernach nehme eine Pfanne oder Tiegel / thue ein Stück Butter darein / laß es braun werden / lege dann die Prieß und Euter darein / röſte ſie ſchön braun und ſaltze ein wenig / und richts ſo an / alsdann thue von der braunen Butter daran / ſtreue ein wenig Gewürtz darauf / drucke auch Citronen-Safft darauf / und beleg es mit Citronen-Blätzen / giebs dann warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

63. Kälber-Prieß an die Spießlein mit Morcheln und friſchen Speck zu machen.

Nimm Kälberprieß und Euter / waſche ſie ſauber aus / dann koche oder quelle ſie ab / und kühle ſie auch wieder in friſchen Waſſer aus / hernach nehme die Kalbsprieß und Euter / ſchneide ſie einer kleinen Welſchen Nuß groß würfflicht / dann nehme Morcheln / ſind ſie friſch / ſo waſche ſie nur ſauber / ſchneide auch friſchen Speck Stücklein-weiß als ein Batzen groß / und eines guten Meſſerrucken dick / alsdann nimm ein Stück friſche Butter in ein Tiegel oder Pfanne / laß zergehen / thue die Morcheln / Prieß und Euter darein / wältze es in der Butter herum / hernach wenn man ſilberne Spießlein hat / als eine Spicknadel lang / wo dann nicht / ſo mache höltzerne / nur nicht von Förren- oder Kühn-Holtz / nehme das zuſamm geſchnittene / ſtecke vorher ein Bißlein Euter / hernach ein Morchel / und dann ein wenig Speck und ſofort biß es alles iſt / alsdann beſtreue es mit geriebener Semmel / die muß ein wenig geſaltzen und gewürtzt ſeyn / wenns alles iſt / ſo nehme ein ſaubern Roſt / lege es darauf / wenn mans braucht / ſo ſetz es auf Kohlen / brat es ſchön ſauber / dann mache eine Schüſſel wohl heiß / richts Creutz-weiß übereinander / mache braune Butter darüber / lege ein oder zwey Citronen dabey / ſo iſt es recht.

64. Kälber-Prieß gehackt in ein Kalbs-Netz mit Mandeln und Roſinen zu ſchlagen.

Nimm Kälberprieß / waſche ſie ſauber aus / und koche ſie ab / daß ſie weich werden / dann ziehe ſie von dem harten Fleiſch herab / lege ſie auf ein ſauber Hackbrett und hacke ſie klein / hacke auch Rinds-Marck darunter / dann nehme geriebene Semmel oder Eyerbrod / röſte es ein wenig in Schmaltz / hernach butze kleine Roſin oder Weinbeer / leſe und waſche ſie ſauber / man kan auch gebutzt-geſchnittene Mandeln / auch Citronen-Schalen / ſo man will / darzu nehmen / dann rühre 4. 6. oder 8. Eyer in Schmaltz auf dem Feuer / die Eyer müſſen aber nicht zu hart gemacht werden / alsdann thue alles in ein Tiegel oder irdene Schüſſel / rühr es wohl untereinander / ſaltz und würtze es / ſchlag auch noch mehr Eyer daran / daß es aber nicht zu dünn wird / hernach nehme ein ſchön ſauberes Kalbs-Netz / waſche es ſauber aus / wann eines nicht genug iſt / ſo nimm mehr / leg es in eine ſaubere Caſtoroll oder Schüſſel / nemlich das Netz / ſaltz und würtze es / dann thue das Zubereitete darein / ſchlage das Netz übereinander / leg es umkehrt in eine Schüſſel oder ſauberes Tortenblech / ſetz es in ein heiſſen Back-Ofen oder heiſſe Ofen-Röhren / laß es bachen / aber nicht zu lang / auch nicht zu wenig / ſo iſt es gut.

65. Kälber-Prieß in Kalbs-Netz zu braten.

Nimm Kälberprieß / waſche ſie ſauber aus / hernach quelle oder koche ſie ab / ziehe die Prieß von dem zähen Fleiſch herab / dann waſche ſie wieder ſauber aus / nehme Kälber-Netz / waſche ſie auch ſauber aus / breite die Netz auf ein ſauber Brett / ſaltze und würtze ſie / dann nehme ein oder zwey Prieß / wickle ſie ins Netz ein / ſtecke ſie an ein Spießlein und brate ſie am Feuer ab / begieſſe ſie mit Butter / wann ſie ſchön ſeyn / ſo richte ſie an / mach braune Butter darüber / ſo iſt es recht.

66. Geſpickt und gebratene Kälber-Prieß zu machen.

Nimm Kälberprieß / waſche ſie ſauber / hernach koche oder quelle ſie ab in ſaubern Waſſer / dann ziehe ſie von dem harten Fleiſch herab / und waſche ſie wieder aus / alsdann ſchneide ſaubern Speck / wie zu jungen Hünern / ſpicke ſie ſauber / würtze und ſaltze ſie auch / wenn man ſie brauchen will / ſo ſtecke ſie an ein dünnes Spießlein / und brate ſie friſch ab / begieſſe ſie wohl mit zerlaſſener Butter / wann ſie braun ſind / ſo thue ſie herab /

ab / richte dieſelbe an / gieb braune Butter darauf / und thue Citronen-Blätz und Bützel daran / ſo iſt es recht.

67. Kälber-Hirn zu zurichten.

Nimm das Kalbs-Hirn aus dem Kopff heraus / waſche es aus / dann koche es in Saltz-Waſſer ein wenig ab / alsdann nehme es heraus und legs in eine Schüſſel / nimm Schmaltz in eine Pfanne / thue gerieben Eyer-Brod oder geriebene Semmel darein / röſte es in dem heiſſen Schmaltz / dann thue es darunter / auf ein Hirn von einem Kopff / rühre 4. Eyer in der Butter in einer Pfann auf dem Feuer hübſch klar / thue es hernach unter das Hirn / ſchlage noch zwey rohe Eyer daran / würtz und ſaltz es / rührs untereinander / alsdann ſchneide Semmel-Schnitt / ſtreichs mit ein warmen Meſſer ſchön glatt auf die Semmel / dann ſchlage 3. Eyer in ein irdenes Geſchirr / Tiegel oder Schüſſel / ſaltz es ein wenig / hernach wende das Hirn auf der Semmel in den zerklopfften Eyern herum / ſetze Schmaltz in einer Pfann auf das Feuer / laß heiß werden / bache es ſchön hell heraus / ſo iſt es recht.

NB. Man kan auch das Hirn mit ein blechern oder ſilbern Eß-Löffel / als wie Klöß machen / und aus dem heiſſen Schmaltz bachen. Man kan auch Kälber-Netz nehmen / und ſie ſauber auswaſchen / wenn ſie ausgewaſchen ſind / ſo ſaltz und würtze das Netz ein wenig / und mache kleine Würſt davon / nemlich: ſchlage das Hirn in das Netz ein / und binde es alsdann zu / wenn die Würſt fertig ſeyn / ſo lege ſie auf ein ſilberne Schüſſel oder Tortenblech / ſetz es in ein heiſſen Ofen / und gieb es warm / ſo iſt es auch recht.

Wie man Kalbs-Lebern auf unterſchiedliche Art zubereiten ſoll.

68. Eine Kalbs-Lebern gedämpfft und geſpickt zu zurichten.

Nimm eine Kalbs-Lebern / häute ſie ab / hernach waſche ſie aus / und ſchneide friſchen Speck klein Finger lang auch ſo dick / ſaltz und würtze ihn / dann nimm eine groſſe Spicknadel und durchziehe die Leber damit / hernach thue Speck oder gutes Schmaltz in ein Tiegel / ſaltz und würtze die Leber / thue auch eine gantze Zwiebel darzu / und leg es dann in den Tiegel / wo das

Schmaltz

Schmaltz drinnen iſt / decke ihn zu / und ſetze ſolchen auf Kohlen / und laß es dämpffen / wende ſie auch einmahl um / und laß es wieder ſo fort dämpffen / wenns bald gar iſt / ſo thue Citronen-Schalen und ein baar Lorbeerblätter daran / dann richt es an / und beſtreue ſie mit Citronenbützel / ſo iſt es recht; man kan auch etliche Negelein darein thun.

69. Leberkuchen zu machen.

Nimm eine Kalbs-Leber / häute ſie ſauber / thue das Fleiſch mit dem Meſſer von der Haut / hernach hacke ſie klein / nehme friſch Nieren-Fett / halb ſoviel als die Leber iſt / hacke es auch wohl klein / thue es untereinander hacken / dann weiche auf eine Leber vor 2. Kreutzer Semmel in Waſſer ein / wann die Semmel weich iſt / ſo drucke ſie wohl aus / thue ſolche auch darunter / auch nehme auf eine Leber 6. Eyer / ſetze eine Pfanne mit ein wenig Schmaltz oder Butter auf Kohlen oder Feuer / wann es zergangen iſt / ſo ſchlage 6. Eyer darein / rühre es wohl mit einem Rühr-Löffel auf dem Feuer / doch daß es nicht zu dick wird / thue es auch unter die gehackte Leber / ſchlage noch auf eine Leber 3. rohe Eyer daran / ſaltz und würtze es / wie ſichs gebührt / und mache es wohl untereinander / hernach nehme eine ſilberne oder blecherne Schüſſel / wenn keine da iſt / ſo nimm ein Tortenblech / thue es darein / beſtreiche es mit einem warmen naſſen Meſſer hübſch gleich / auch ziere es mit dem Meſſer-Rucken oben ſchön / dann gieſſe Fett von einer Brüh oder zerlaſſenen Butter darauf / bache es ſchön in ein Ofen oder Brat-Röhren / ſo iſt es recht.

67. Gefüllte Lebern mit Mandeln und Roſin zu machen.

Nimm Kalbs Leber / ſo viel man machen will / häute ſie von der harten Haut herab / hernach nehme ſolche auf ein ſauberes Brett / hacke ſie klein / nehme auch halb ſo viel Nieren Fett oder Rinds Talg / hacke es auch wohl klein / weich auf eine Leber vor 1. Kreutzer Semmel in ſauber Waſſer ein / wann die Semmel weich iſt / ſo drucke ſie wohl aus / thue dann die Semmel unter die Leber / nehme eine Pfanne / thue ein wenig Butter darein / ſo viel als ein Hüner-Ey groß / ſetze es auf Kohlen oder Feuer / ſchlage auf eine Leber 6. Eyer in die zerlaſſene Butter / rühre es auf dem Feuer mit dem Löffel / daß es aber nicht zu dick wird / dann thue es auch unter die gehackte Leber / ſchlage noch auf eine Lebern 2. oder 3. rohe Eyer darunter / ſaltz und würtze die Lebern wie ſichs gebührt / hernach nehme Mandeln / ſcheele

ſcheele ſie ſauber und ſchneide ſie länglicht / nimm auch klein oder groſſe Roſin / butze und waſche dieſelbe ſauber / ſchneide von einer Citronen die Schalen herab / ſchneide das bittere heraus / die Schalen aber ſchneide klein würfflicht / waſche es in Wein oder weich es in Wein ein / dann drucke es aus / hernach thue die Roſin / Mandel und Citronen-Schalen alles unter die gehackte Leber / rühre es wohl untereinander / dann nehme Kalbs-Netz eins oder zwey / waſch es recht ſauber aus / breite es in eine Schüſſel oder Caſtoroll, ſaltze und würtze das Netz ein wenig / alsdann thue das Gehackte darein / überſchlage das Netz wohl / thue es umkehrt auf eine Schüſſel oder Tortenblech / begieſſe es ein wenig mit klarer Butter / ſetz es in ein heiſſen Back-Ofen / und laß bachen / auch nicht zuviel / daß es nicht zu drucken wird / richte es warm an / ſo iſt es recht.

68. Leber-Klöß zu machen.

Nimm ſaubere Leber / hacke dieſelbe klein / thue die zähe Haut heraus zuvor / hernach thue das Gehackte in ein Schüſſel oder Tiegel / dann nehme ein gut Stücklein friſch Schmaltz in eine Pfanne / laß es heiß werden / alsdann nimm geriebene Semmel oder Eyer-Brod / röſte es in dem heiſſen Schmaltz / dann thue die geröſte Semmel unter die gehackte Leber / auf eine Leber nimm vor 1. Kreutzer Semmel / dann ſchlage auch 5. Eyer darunter / rühre es wohluntereinander / wenn man will / ſo kan man ein wenig Mayoran darunter nehmen / hernach gute Fleiſchbrüh in ein Tiegel oder Pfannen zum Feuer / wenn es kocht / ſo mach von dieſem Gehäck kleine Klößlein darein / alsdann richte dieſelbe an / thue fette Brüh und Muſcatennuß darauf / ſo iſt es recht.

Kalbs-Leber-Würſt zu machen.

Nimm Kalbs-Leber / häute dieſelbe / thue die zähe Haut heraus / hacke die Leber klein / hernach nehme friſchen Speck / laſſe ihn ein Wall oder Sud aufthun / dann ſchneide denſelben recht klein würfflicht / rechne auf eine Leber 1. Viertelpfund Speck / alsdann thue Schmaltz in eine Pfanne / laß heiß werden / reibe vor 1. Kreutzer Semmel auf eine Leber / röſte die geriebene Semmel in Schmaltz / dann thue den klein geſchnittenen Speck und geröſte Semmel unter die Leber / rühre alles wohl untereinander / wenn man will / ſo kan man auch ein wenig Timian darunter ſchneiden / würtz und ſaltz es wie ſichs gebührt / ſchlage auf eine Leber 4. Eyer daran /

rühre es wohl untereinander / hernach nehme ſaubere Kalbs Netz / waſche dieſelbe ſauber / wickel das Gehackte darein / wie kleine Würſtlein / binde oder ſtecke es mit klein Höltzlein zu / lege dieſelbe in ein Blech / gieß ein wenig Butter darauf / ſetze es in ein heiſſen Ofen und laß es backen / aber nicht zu lang / richte ſie dann an / gieß dieſe Brüh darauf / und giebs auch warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht; Man kan auch eine Weinbrüh darüber machen.

70. Kalbs-Leber in einer Wein-Brüh zu machen.

Nimm Kalbs-Leber / waſche dieſelbe ſauber / dann ſchneide ſie nach eigenen Gefallen / hernach thue etwas Schmaltz in eine Pfanne / röſte ein wenig braun Mehl darinnen / thue es dann wieder in ein Tiegel / oder laß es in der Pfannen / gieß ein wenig Wein daran / thue die geſchnittene Lebern darein / gieß auch ein wenig Fleiſchbrüh oder ſauberes Waſſer darzu / ſaltz und würtz es / ſchneid ein wenig Citronen daran / wenn man eine hat / und laß durchkochen / die Lebern dörffen nicht lang kochen / ſonſt werden dieſelbe hart / richte dieſelbe ſauber und warm an / ſo iſt es recht.

71. Geröſte Kalbs-Lebern mit oder ohne Zwiebel zu machen.

Nehme Kalbs-Lebern / waſche dieſelbe ſauber und ſchneide ſie klein / hernach thue Schmaltz oder Butter in ein Tiegel oder Pfann / laß es ein wenig heiß werden / will man klein-geſchnittene Zwiebel darzu nehmen / ſo können die geſchnittene Zwiebel mit der Leber in das Schmaltz gethan werden / ſaltz und würtz es gleich / dann ſetz es auf das Feuer / und röſte die Lebern ſacht / wenn dieſelbe fertig iſt / ſo richte ſie an / und gieb es warm auf den Tiſch / man kan auch Citronenbützel darauf ſtreuen / ſo wirds recht ſeyn.

72. Gebachene Kalbs-Lebern zu machen.

Nimm Kalbs-Lebern / waſche dieſelbe ſauber ab / hernach ſchneide ſie breit / ſaltz und würtz dieſelbe ein wenig / dann nimm ſchönes Mehl in ein Tiegel oder irdene Schüſſel / auf eine Leber ein halb Maaß Mehl / ſaltze es ein wenig / nimm Milch und ein Rühr-Löffel / mache ein Teig an / nimm auf eine Leber 3. Eyer darzu / der Teig muß nicht zu dünn auch nicht zu dick ſeyn / dann nehme Schmaltz in eine Pfann / laß es heiß werden / hernach tauge die Leber in den Teig herum / leg ſolche in das heiſſe Schmaltz / ſoviel

ſoviel als Platz haben / und bache ſie nach einander ſchön gelb heraus / ſo iſt es recht.

73. Kalbs-Lebern auf eine andere Art zu backen.

Nimm Kalbs-Lebern / waſche ſie ſauber / hernach ſchneide dieſelbe ſchön breit / ſaltz und würtz ſie ein wenig / thue auch ein wenig geſtoſſene Negelein darzu / dann ſetze Schmaltz in einer Pfannen aufs Feuer / mache es heiß / nimm auch Milch in eine Schüſſel / drehe die Leber darinn herum / alsdann thue die Leber in das heiſſe Schmaltz / bache ſie ſchön heraus / ſo iſt es recht.

Wie man Kälber-Lungen zubereiten ſoll.

74. Kälber-Lungen mit Mayoran zu kochen.

Nehme Kalbs-Lungen / waſche dieſelbe ſauber / hernach koche ſie eine Stund lang / dann nehme ſie wieder heraus und kühle dieſelbe in friſchen Waſſer ab / lege ſie auf ein ſauberes Brett / und ſchneids nach eigenen Gefallen / dann thue dieſelbe in ein Tiegel oder Caſtoroll, hernach nehme noch eine Pfann / thue ein wenig Butter oder gutes Schmaltz darein / mache es auf dem Feuer heiß / dann nehme ein Rühr-Löffel / thue ein wenig Mehl in das Schmaltz oder Butter / röſte es gelb / thue es an die geſchnittene Lungen / thue auch Gewürtz daran / nimm friſchen Mayoran / ſchneide ſolchen klein / oder nehme dürren / doch aber nicht zuviel / reibe ſolchen in der Hand klein / und thue ihn mit an die Lungen / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / laß die Lunge kochen / verſuchs nach dem Saltz / es muß nicht zu dick auch nicht zu dünn ſeyn / richts dann an / ſo iſt es recht.

75. Kalbs-Lungen in einer Peterſilien-Brüh zu machen.

Nehme die Lungen / waſche dieſelbe wohl / reiß den Schlund davon / ſetze ſolche in Waſſer zum Feuer / ſaltze dieſelbe und laß eine Stund lang kochen / hernach nehme ſolche wieder heraus / waſch und ſchneide ſolche nach Belieben / dann thue ſie wieder in ein Tiegel oder Caſtoroll-Pfanne / butze grüne Peterſilien / waſche ſolchen aus / hacke und ſchneide ihn klein / alsdann röſte gelb Mehl mit Butter oder Schmaltz daran / thue gut Gewürtz darzu / NB. Wenn man kein Mehl will daran röſten / ſo thue klein geriebene Semmel mit ein gut Stücklein Butter daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue auch ein Lorbeerblat / wenn man gern davon ißt / dar-

zu / laß sacht kochen / versuch es nach dem Saltz / und richts sauber an / so wird es recht seyn.

76. Kalbs-Lungen Fricasée mit Eyerdottern zu machen.

Nehme die Lungen / wasche solche sauber aus mit Wasser / setze solche zum Feuer und laß es kochen / hernach nehme die Lungen heraus / lege solche in kalt Wasser / und wasch es sauber aus / schneide solche auch nach eigenen Belieben / thue es dann in ein Tiegel oder saubere Castoroll, schweiß ein wenig Mehl in Butter oder Schmaltz daran / aber nur nicht viel / denn es kommen Eyerdottern daran / würtze es / schneide auch von einer Citronen darzu / und gieß gute Fleischbrüh darauf / laß auch sacht kochen / hernach wenns in eine Schüssel gehört / so schlage 4. Eyerdottern in ein Geschirrlein / rühre die Dottern mit 2. biß 3. Löffel voll Wein ab / man kan auch halb Wein-Eßig nehmen / wenns dann soll angericht werden / so muß es kochen / darff aber nicht mehr Brüh seyn als man braucht / alsdann schütte die Eyerdotter daran / schwinge es herum / daß nicht zusammen laufft / versuchs nach dem Saltz / so ist es recht.

77. Kalbs-Lungen mit Cappern oder Citronen zu machen.

Nehme die Kalbs-Lunge / wasche es sauber aus / dann koche sie ab / nehme die Lunge wieder heraus / thue sie in kalt Wasser / und schneide sie schön länglicht / alsdann lege die Lunge in ein Tiegel oder Pfanne / thue Cappern / geschnittene Citronen oder Gewürtz daran / nehme auch eine Pfanne / thue Butter darein / und röste ein Löffel Mehl schön gelb daran / thue ein wenig Wein und Fleischbrüh darzu und laß sacht kochen / versuchs nach dem Saltz / so ist es recht.

78. Kalbs-Lunge in einer sauren Sooß oder Brüh zu machen.

Nimm eine Kalbs-Lunge / wasche solche sauber aus / dann koche es ab / hernach frische sie wieder im kalten Wasser aus / und schneide sie nach Gefallen / dann thue die Lungen in ein Tiegel oder Pfannen / röste braunes Mehl in Butter oder Schmaltz / will man Zwiebel darzu nehmen / so kan man solche klein schneiden und gleich mit in Mehl braun rösten / alsdann thue es an die Lunge / gieß ein wenig Wein-Eßig und gute Fleischbrüh darauf / thue auch gut Gewürtz / etwas von einer Citrone / auch ein Lorbeerblat / so man will / daran / und laß sacht kochen / es wird recht seyn; man kan auch Citronenbützel darüber streuen.

79. Kalbs-

79. Kalbs-Lungen gefüllt mit einer Sooß zu machen.

Nimm die Lunge / ſchneide ſie von dem Schlund herab / und waſche dieſe ſauber aus / hernach wo die Lunge iſt angeſeſſen / da ſchneide mit ein Meſſer hinein / als wenn man eine Kalbs-Bruſt durchgreifft / alsdann mache eine Füll / nehme Schmaltz oder Butter in eine Pfanne / röſte geriebene Semmel oder Eyer-Brod darinn / dann nehme auf eine Lunge 5. Eyer / ſchlage ſolche an die geröſte Semmel / gieß ein wenig Fleiſchbrüh daran / ohngefehr ein Löffel voll / daß die Füll nicht zu feſt wird / ſaltze und würtze es mit gutem Gewürtz / man kan auch ein wenig Saffran / auch gebutzt und gewaſchene Roſin darunter thun / alsdann rühre es wohl untereinander / hernach fülle es in die Lunge / und nehe es mit einem Faden zu / und laß es bey einem Fleiſch oder Waſſer gar kochen / wenn man aber Fleiſchbrüh hat / ſo wird es beſſer; Es können auch von allerhand Ragout und Sooſen darüber gemacht werden.

80. Kalbs-Lungen-Muß mit gebachenen Eyern oder Ochſen-Augen.

Nimm Kalbs-Lungen / waſche ſie ſauber / hernach koche ſie ab / wann ſie gekocht hat / ſo lege die Lungen auf ein ſauberes Hackbrett / hacke ſolche wohl klein / dann nehme Butter oder Schmaltz in ein Tiegel oder Caſtoroll, röſte Mehl mit ein Koch- oder Rühr-Löffel ſchön gelb / wenn man will / kan man auch kleine Zwiebel mit darinn röſten / alsdann thue die gehackte Lungen darein / würtze es / gieß auch gute Fleiſchbrüh und ein wenig Wein darauf / laß es ſacht kochen / daß es aber nicht anbrennt / hernach nehme ein kleines Pfändlein / thue Schmaltz darein / und laß es heiß werden / dann nehme ein Schöpff-Löffel / ſchlage ein Ey darein / daß es nicht zerfährt / thue auch ein Stäublein Mehl und ein wenig Saltz in das heiſſe Schmaltz / bache geſchwind heraus ſoviel man will / lege es unter den hachée, ſo iſt es recht.

87. Kalbs-Lungen-Muß oder hachée, mit klein Roſin und gebachener Semmel zumachen.

Nimm Kalbs-Lungen / waſche ſie recht / ſauber / hernach koche ſie ab in Waſſer oder Brüh / allwo ſchon Fleiſch iſt / wenn es eine Stund gekocht hat / ſo nehme ſie heraus und kühle ſie in kalten Waſſer aus / dann

hacke die Lunge auf ein saubern Hackbrett wohl klein / hernach thue Butter oder Schmaltz in ein Tiegel oder Castoroll, röste ein wenig Mehl in dem Schmaltz gelb / alsdann thue das Gehackte hinein / giesse gute Fleischbrüh / auch ein wenig Wein darauf und laß es kochen / thue auch Cappern und kleine Rosin darein / sie müssen aber vorhero gewaschen und gelesen seyn / man kan auch die Cappern und Rosin davon lassen / dann thue noch darzu Citronen-Bützel und Gewürtz / und laß sacht kochen / versuchs nach dem Saltz / so ist es recht; Nach diesem schneide Semmel eines kleinen Finger dick und lang / mache in einer Pfannen Schmaltz heiß / und bache die Semmel heraus / bestecke dann das Lungen-Muß oder hachée damit; Man kan auch von diesem Gehäck kleine Kräpfflein machen / und aus dem heissen Schmaltz heraus bachen / und dann damit garniren / oder man kan auch diese Kräpfflein statt eines Essen geben.

82. Kälber-Hertz zu zurichten.

Nehme Kälber-Hertz / wasche sie sauber aus / dann spicke sie sauber mit guten Speck / hernach stecke sie an ein Spießlein / wenn man sie nun brauchen will / so brate sie beym Feuer sauber ab / saltze sie ein wenig / begiesse sie wohl mit zerschmoltzener Butter / alsdann kan man eine Sardellen- oder Cappern-Sooß / oder auch andere Ragout darüber machen oder abgebraten in Potagen setzen / man kan sie auf vielerley Art zurichten / es ist unmöglich alle Veränderungen bey den Essen zu beschreiben / denn viel Köpff / viel Sinn.

Wie man Kälber-Kröß zubereiten soll.

83. Kälber-Kröß mit Mayoran zu machen.

Nehme Kälber-Kröß / wasche sie sauber und wohl aus / und koche sie ab / wenn sie abgekocht seyn / thue sie heraus und kühle sie in frischen Wasser ab / drüsse sie aus und schneide sie Stücklein-weiß / oder lasse sie gantz / wann sie dann ausgebutzt und gedrüst seyn / so thue sie in ein Tiegel oder Geschirr / thue gut Gewürtz und ein wenig zerriebenen Mayoran daran / gieß auch gute Fleischbrüh darauf / nimm eine Pfanne / thue Butter oder Schmaltz darein / röste ein Mehl darinn gelblicht / und thue es auch daran / setze es auf Kohlen / laß es sacht kochen / versuch es nach dem Saltz /

Saltz / ſo iſt es recht; Wer ein Liebhaber von Zwiebeln und Lorbeerblättern iſt / kan ſolche auch daran thun.

84. Kälberkröß-Fricaſée mit Eyerdottern zu machen.

Nimm Kälber-Kröß / wann ſie ſauber gewaſchen und angebrüht ſeyn / waſche ſie wieder aus / dann koche ſie ab / und kühle ſie hernach in kalten Waſſer aus / alsdann drüſſe ſie aus / und zerſchneide ſie / oder laſſe ſie gantz / nachdem thue ſie in ein ſauber Geſchirr / worinnen es kochen ſoll / thue auch gut Gewürtz darzu / und gieß gute Fleiſchbrüh darauf / dann thue in eine Pfanne ein gutes Stücklein Butter / röſte ein wenig Mehl daran / und thue es daran / und laß ſacht kochen; hernach ſchlage auf ein Kröß 3. Eyerdottern aus / rühre ſie mit ein wenig Raum und Wein ab / wenns ſoll angericht werden / ſo müſſen die Kröß kochen / hernach laß die Eyerdottern daran lauffen / daß ſie aber nicht zuſamm lauffen.

85. Kälberkröß mit Peterſilien zu machen.

Nehme das Kälber-Kröß / wann es angeloffen / ſauber gewaſchen und ausgedrüſſt / laſſe es gantz oder zerſchneide es / thue ſauber Peterſill klein geſchnitten an das Kröß / würtze es mit gutem Gewürtz / wenn man kein Mehl will daran röſten / ſo thue geriebene Semmel und Butter daran / laß es fein ſacht kochen / daß es nicht zu dick oder dünn wird / verſuch es nach dem Saltz / richte es ſauber an / ſo iſt es recht.

86 NB. Man kan auch kleine Paſtetlein darvon machen / wie es bey den Paſteten beſchrieben wird ſeyn.

Kälberkröß zu bachen.

Nehme ein Kälber Kröß / wann es ſauber iſt / auch ſchön abgekocht und ausgedrüſt / waſche es nochmahlen wohl aus / daß kein Waſſer mehr darinnen iſt / hernach ſchneide es ſchön Stücklein-weiß / ſaltz und würtze es ein wenig / dann nehme auf ein Kröß ein halb Maaß ſchön Mehl in eine Schüſſel oder Tiegel / ſaltz es ein wenig / gieß gute Milch daran / nimm ein Rühr Löffel / rühr es ſchön glatt / daß es nicht knöllig iſt / ſchlage auf ein halb Maaß Mehl 3. Eyer daran / rühr es wohl ab / mache ein Teig ſchön klar an / ſo nicht zu dick auch nicht zu dünn iſt / alsdann mache Schmaltz in einer Pfann auf dem Feuer heiß / hernach duncke ein Stücklein nach dem andern von dem Kröß in dem Teig herum / thue ſolche in das

heiſſe

heisse Schmaltz / soviel als hinein gehen / bache es schön gelb heraus / und giebs warm auf den Tisch / so ist es recht.

88. Kälberkröß in einer Wein-Brüh zu machen.

Nehme ein Kälber-Kröß / wann es sauber gewaschen und abgekocht ist / kühle solches in kalten Wasser aus und thue die Drüssen heraus / hernach lasse es gantz oder zerschneide es / dann thue es in ein Tiegel oder sauberes Geschirr / würtz es mit gutem Gewürtz / als : Muscatenblum / oder Muscatennuß und Pfeffer / gieß ein wenig guten Wein daran / dann thue auch gute Fleischbrüh und ein wenig von einer Citronen darzu / nehme Butter oder Schmaltz in eine Pfann / röste Mehl gelblicht darinnen / thue es an das Kröß / laß sacht kochen / biß genug ist / richts an / so ist es recht.

Wie man Kälber-Füß auf unterschiedene Art zubereiten soll.

89. Fricasée von Kälber-Füssen zu machen.

Nimm Kälber-Füß / so sauber gebutzt seyn / hacke sie sammt den Knochen zusammen / oder schneide die Knochen heraus / thue auch dasjenige / was zwischen denselben ist heraus / und koche sie schön weich / dann nehme sie heraus / thue sie in kalt sauber Wasser / wasche und kühle sie aus / hernach kan man die Füß klein schneiden / wie man will / thue dann die zusammgeschnittene Füß in ein Geschirr / worinn sie kochen sollen / thue auch Gewürtz daran / nimm ein gut Stücklein Butter in eine Pfann / laß es zergehen / thue ein klein wenig Mehl daran / röste es ein wenig / man kan auch eine gantze oder gantz kleine Zwiebel darzu thun / wenn man will / dann thue das Mehl an die Füß / würtz es gut / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß sacht kochen / hernach wenns gekocht / so schlage auf 4. Füß 3. Eyer aus / rühre die Dottern mit ein Eß-Löffel mit Wein oder halb Wein-Eßig und halb Fleischbrüh ab / man kan auch an die Füß ein Stücklein Citronen schneiden und mitkochen lassen / wenn mans soll anrichten / so muß es kochen / alsdann laß die Eyerdottern daran lauffen / so ist es recht.

90. Kälber-Füß mit Morcheln oder Champignon zu machen.

Nimm Kälber-Füß / so sauber gebutzt seyn, schneide die Knochen heraus / thue auch das Gelbe zwischen den Klauen heraus / wasche sie sauber und

und koche ſie hübſch weich / dann waſche ſie wieder in ſaubern Waſſer aus / und ſchneide ſie halb entzwey / oder ſchneide ſie gar klein / dann nehme Morcheln / butz und waſch dieſe ſauber / gieß gute Fleiſchbrüh oder warm Waſſer darauf / wenn ſie eine weil geweicht haben / ſo drucke ſie aus / wann es dürre Champignon ſeyn / ſind es aber friſche Morcheln oder Champignon, ſo butz und waſche ſie nur / dann nehme ein Tiegel oder Caſtoroll, thue ein gutes Stücklein Butter darein / ſetze es aufs Feuer oder Kohlen / wenns zergangen iſt / ſo thue mit ein Koch- oder Rühr-Löffel ein wenig Mehl darein / röſte es ſchön gelb / ſo man will / kan man auch eine gantze oder ein wenig klein geſchnittene Zwiebel mit darunter röſten / thue es an die Füß und Morcheln / thue auch Gewürtz und ein Lorbeerblat / ſo man will / daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / und laß es ſacht kochen: ſo man will / kan man auch ein wenig Citronen daran thun / alsdann nach dem Saltz verſucht / und der Brüh nicht zuviel gemacht / ſo iſt es recht.

91. Kälber-Füß in einer ſauren Sooß oder Brüh zu machen.

Nimm Kälber-Füß / ſo gebrüht ſeyn / ſchneide die Knochen heraus, oder zerhacke ſie mit den Knochen nach der zwerch / ſchneide das Gelbe heraus zwiſchen den Klauen / waſche ſie ſauber / dann koche ſie weich / nehme ſie heraus in kaltes Waſſer / richte ſie in ein Geſchirr / worinn ſie kochen ſollen / hernach thue in eine Pfann Schmaltz oder Butter / mache es auf dem Feuer heiß / röſte gelbes Mehl mit geſchnittenen Zwiebeln oder auch ohne Zwiebel darein / würtze es und ſchneid ein wenig Citronen daran / gieß auch ein wenig Eßig und Fleiſchbrüh darauf / und laß es ſacht kochen / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

92. Kälber-Füß mit Mayoran zu kochen.

Nimm Kälber-Füß / wann ſie ſauber gebutzt ſeyn / hacke oder ſpalte ſie entzwey / reiß die Knochen heraus / waſche ſie wieder / hernach koche ſie ab / alsdann thue ſie in kalt Waſſer und kühle ſie aus / dann richte ſie ein worinn ſie kochen ſollen und würtze ſie / nehme eine Pfann / thue Butter oder Schmaltz darein / mache es heiß / und röſte Mehl darinn gelblicht / nimm ein wenig Mayoran / wann er dürr iſt / reibe ſolchen in der Hand klein / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / ſetze es zuſammen auf Kohlen

oder Feuer / laß es ſacht kochen / verſuchs nach dem Saltz / es muß nicht zu dünn oder dick ſeyn / ſo iſt es recht.

93. Allebres von Kälber-Füſſen / Kalbs-Ohren und friſch Schweinen Schwarten.

Nimm Kälber-Füß / wann ſie ſauber gebutzt ſeyn / ſo ſchneide dieſe von Knochen herab / dann waſche die Füß ſauber und koche ſie weich / hernach nehme und kühle ſie in kalten Waſſer aus / ſchneide alles Fleiſch klein herab / dann nehme die abgekochten Speckſchwarten / und abgekochte auch ſauber gebutzte Kalbs-Ohren / ſchneide alles länglicht zuſammen / hat man eine abgekochte Rinds-Zunge / ſo ſchneide das beſte auch darzu / butze Piſtacien, thue es zuſammen in ein Tiegel oder Potée, gieß Wein darauf und den Viertel Theil Eßig / die Brüh muß dem Fleiſch gleich ſeyn / dann thue gut Gewürtz und Saltz daran / ſo viel es braucht / wenn die Zeit im Früh-Jahr iſt / ſo mache ein Bouquet von ein baar grünen Zwiebeln / ein baar Lorbeerblätter / ein wenig Timian und andern wohlriechenden Kräutern / bind es zuſammen / thue es unter das zuſamm-geſchnittene Fleiſch / ſchneide Citronenbützel darunter / ſetze es aufs Feuer und laß es wohl einkochen / daß es aber nicht anbrennt / hernach nehme ein ſauber Tuch oder Serviette, ſchütte das Gekochte hinein / der Bouquet muß heraus genommen werden / und binde es wohl zu / und preſſe es eine Nacht zwiſchen zweyen Brettern zuſammen / alsdann nehms heraus / ſchlags in ein Serviette ein / duncke das Serviette in Wein / und verwahre es in einem Geſchirr an einen kühlen Ort / ſo kan man allezeit davon ſchneiden / worauf man will / und das übrige wieder in das Tuch ſchlagen und biß zu ſeinen Gebrauch aufbehalten und verwahren.

94. Kälber-Füß Carbonade zu machen.

Nimm Kälber-Füß / wann ſie ſauber gebutzt und gebrüht ſeyn / ſchneide ſie voneinander / thue die Knochen heraus / ſchneide auch das Gelbe zwiſchen den Klauen aus / und koche ſie weich / hernach kühle und waſche ſie aus / dann nehme eine Pfann / thue Butter hinein / laß es zergehen / nimm geriebene Semmel in ein Geſchirr / ſaltz und würtze / hernach kehre die Füß in der Butter herum / beſtreue ſie dann mit den geriebenen Semmeln / leg ſolche auf ein Roſt / wenn man ſie braucht / ſo brate ſie auf der Kohlen / mache braune Butter darüber / ſo iſt es recht; man kan ſie auch

in

in ein Torten-Blech oder ſilberne Schüſſel legen / und in heiſſen Ofen friſch bachen.

95. Kälber-Füß in einer Wein-Brüh zu machen.

Nimm ſaubere Kälber-Füß / ſchneide die Knochen heraus / koche ſie weich / dann kühle ſie in kalten Waſſer aus / hernach kan man ſie ganz laſſen oder zerſchneiden / richte ſie in ein Geſchirr / worinn ſie kochen ſollen / thue Gewürtz daran / nehme eine Pfann / thue Butter oder Schmaltz ein wenig hinein / laß es heiß werden / röſte ein wenig Mehl gelb darinnen / thue es an die Füß / gieß Wein daran aber nicht zu viel / und gute Fleiſchbrüh darauf / thue auch ein wenig Citronen daran / und laß ſacht kochen / man kan auch eine Zwiebel mit Negelein beſtecken / und ein Lorbeerblat darzu thun / und ſo mit kochen laſſen / richte es an / es wird recht ſeyn.

96. Kälber-Füß farcirt mit einer Kalbfleiſch-Farce.

Nimm Kälber-Füß / ſo ſauber gebutzt ſeyn / ſchneide ſie von einander / thue die Knochen heraus und koche ſie ab / hernach kühle ſie in friſchen Waſſer ab / und butze ſie ſauber / dann nehme eine blecherne oder ſilberne Schüſſel / thue Farce oder gehacktes Fleiſch / ſo mit Nieren-Fett / Eyern / Kalb-Fleiſch und Semmeln gemacht iſt / auf das Blech oder ſilberne Schüſſel / mache es breit auseinander / ſo breit die Schüſſel oder Blech iſt / und einen Zwerch-Finger hoch / hernach leg die halben Füß ſchön gleich ein nach dem andern hinein / dann thue mehr von dem gehackten Fleiſch darauf / laß die Klauen ein wenig heraus gucken / beſtreiche das aufgelegte Gehäck mit einem warmen Meſſer hübſch gleich / dann nehme friſchen Speck / ſchneide denſelben Meſſerrucken dick / aber ſo breit als man kan / lege es über das Gehackte über und über / hernach ſchieſſe es in ein warmen Back-Ofen / laß es offen bachen / aber nicht zu dürr werden / ſo iſt es recht.

97. Kälber-Füß mit Cappern zu machen.

Nimm Kälber Füß / ſo ſauber gebutzt ſeyn / ſchneide die Bein heraus / oder hacke ſie mit den Beinen zuſammen / hernach koche ſie / wenn ſie gekocht haben / ſo kühle dieſelbe in kalten Waſſer wieder aus / thue die Füß in ein Geſchirr / worinn dieſe kochen ſollen / thue Cappern / geſchnittene Citronen und Gewürtz daran / nimm eine Pfann / thue Butter oder

Schmaltz darein / röste Mehl gelb darinn / gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh daran/laß es sacht kochen/versuchs nach dem Saltz/so ists recht.

98. Kälber-Füß mit einer Gallerte oder Sultzen zu machen.

Nimm Kälber-Füß / so sauber gebutzt seyn / schneide die Bein und das Gelbe heraus / oder zerhacke die Bein auch mit / wasche es sauber aus/ thue es in ein irrdenen Hafen / der neu ist / mit Wasser und ein wenig Saltz zum Feuer / wenn die Füsse bey dem Feuer verschaumt haben / so thue etwas Negelein / Zimmet und Citronen-Schalen daran / dann nehme die Füß heraus / wenn sie weich seyn / wasche sie aus / lege sie in eine Schüssel/ hernach thue / wenn man will / ein wenig Saffran daran / alsdann lasse es durch ein doppeltes Serviette, in ein sauber Geschirr lauffen / und setze dasselbe an ein kühles Ort / und gieß gleich die Brüh darauf / decke es dann zu/ daß nichts darein fällt / man kan es 5. 6. Tag stehen lassen / und davon essen/ so ist es recht. Man kan auch / so man will / geschnittene Mandeln und Rosinen darauf streuen.

99. Gebachene Kälber-Füß zu machen.

Nimm Kälber-Füß / so sauber pebutzt seyn / schneide sie voneinander/ thue die Bein heraus und das Gelbe zwischen den Klauen / dann wasche sie sauber aus und koche sie weich / hernach butze sie wieder in kalten Wasser sauber aus NB. alsdann nehme auf 8. halbe Füß ein halb Maaß schönes Mehl / und 3. Eyer / thue ein wenig Saltz und gute süsse Milch darzu / thue es zusammen in ein Tiegel oder Schüssel / rühre es mit ein Koch- oder Rühr-Löffel wohl untereinander / man muß aber nicht zuviel daran giessen/ damit man das Mehl schön glatt rühren kan / dann schlage erst diese obgemeldte 3. Eyer darein / mache es nicht zu dünn auch nicht zu dick / nimm eine Pfanne / thue Schmaltz darein / setz es auf ein Feuer und mache es heiß / alsdann thue ein halben Fuß um den andern erst in dem Teig herum wenden/ und bache ihn dann aus dem heissen Schmaltz schön heraus / so ist es recht.

100. Kälber-Mägen und Kälber-Wänst zu füllen.

Nimm Kälber-Wänst und Mägen / butze und reinige sie sauber / hernach nimm eine Pfann oder Tiegel / thue Butter oder Schmaltz / darnach man viel zu füllen hat / darein / setz es aufs Feuer / das Schmaltz muß heiß werden / aber die Butter darff nur zergehen / dann nehme geriebenen Weck

oder

oder Semmel / röſte ſolches in dem Schmaltz / alsdann thue es in ein Geſchirr / ſchlage Eyer daran / thue noch darzu ein wenig Milch / ſaltz und würtz es nach Gutduncken / und rührs wohl untereinander / man kan auch klein oder groſſe Roſin butzen und waſchen / und mit darunter thun / hernach fülle es in den Magen und Wanſt hinein / nehs zu / ſetz in ein Hafen zum Feuer / ſaltz ein wenig / und laß 2. Stund lang kochen / dann nehme ſie heraus / bräune ſie in einer Pfannen in Schmaltz oder Butter braun ab / richte ſie an / thue den Faden davon / gieß ein wenig Butter darauf / ſo iſts recht.

101. Kälber-Mägen und Wänſt mit Kraut zu füllen.

Nimm Kälber-Mägen und Wänſt / butze und reinige ſie ſauber / hernach nehme weiß Kraut / nach Gutduncken / thue die Dorſchen davon / butz und waſchs ſauber / alsdann hacks recht klein / ſchweiſſe in Schmaltz auf dem Feuer eine Weil / oder kochs vorhero in Waſſer ab / dann weiche nach Gutduncken Semmel in einer guten Milch ein / wann ſie weich iſt / ſo drucke ſie aus / hacke ein gutes Stücklein friſchen Speck / der vorher ein wenig gekocht hat / mit untereinander / wenn man dann viel Mägen oder Wänſt hat / ſo nehme eine Pfann / thue Schmaltz oder Butter darein / rühre Eyer darinnen auf einem Feuer aber nicht zu dick / thue ſie auch darunter / hacke es alles wohl untereinander / ſchlage noch etliche Eyer roh darunter / ſaltze und würtze es wohl / dann fülle es in die Mägen und Wänſt / nehe es sauber zu / koche ſie 2. Stund lang / alsdann bräune ſie in einer Pfannen mit Schmaltz oder Butter ab / ſo iſt es recht.

Das 5. Capitel.

Wie man Hammel- und Schöpſen-Fleiſch zubereiten ſoll.

1. Ein Hammel-Schlegel warm mit Caſtanien zu machen.

Nimm ein guten Hammel-Schlegel / ſo groß als man will / klopff den wohl mit einem Beil oder Stück Holtz / waſche ihn ſauber aus / und ſchabe ihn mit dem Meſſer ab / hernach nimm ein groſſen Tiegel / thue Schmaltz darein / ſetz es auf glüende Kohlen oder ſachtes Feuer / und bräune denſelben ſchön braun auf beyden Seiten ab / dann gieß gute Brüh oder ſauberes Waſſer darauf / wenns Waſſer iſt / ſo muß geſaltzen werden / laß es wohl ſacht kochen / wenns gar iſt / ſo nehme Schmaltz in eine Pfanne /

mache es heiß / röste Mehl darinnen schön braun / thue es an den Schlegel / gieß etwas Wein darunter / thue Lorbeerblätter / ein wenig Roßmarin / etliche Zwiebel darzu / ists dann viel Schöpsen-Fleisch / so kan man ein oder zwey Zwiebel mit Negelein bestecken / und auch darunter thun; hat man Castanien / so kan man sie abscheelen und ein Viertel-Stund vor dem anrichten hinein thun; man kan auch Hüner-Mägen / Morcheln / Bratwürst und andere Kleinigkeiten darunter thun / und es mitkochen lassen / und auch mit anrichten; man kans auch ohne Ragout geben / so ist es recht.

2. Hammel-Schlegel weiß ala daube zu machen.

Nimm einen guten Hammel-Schlegel / klopffe denselben wohl / durchspicke ihn dann mit dicken / gewürtzten / gesaltzenen Speck / dann setze denselben mit Wasser zum Feuer / saltz es / gieß ein halb Maaß Wein und ein halb Maaß Essig daran / wann er bald gar gekocht / so thue etliche Zwiebel / Lorbeerblätter / ein wenig Roßmarin und gantz Gewürtz daran / laß denselben wohl weich kochen / wenn er gar ist / so kan man solchen warm auf den Tisch geben / will man solchen aber kalt geben / so kan er in der Brüh erkalten / es ist besser: wann er angericht ist / so kan man sauber Petersilien darauf streuen / so ist es recht.

3. Ein Hammelschlegel oder Hammelfleisch mit Cucumern.

Nimm ein Hammel-Schlegel / klopffe denselben wohl / wasche ihn sauber aus / und brate ihn fein safftig ab / hernach nehme frisch Gorcken oder Cucumern / scheele und schneide sie Stück-weiß / koche sie ein wenig in Wasser ab / dann nehme eine Pfanne / thue Schmaltz oder Butter darein und laß es zergehen / nimm ein Rühr oder Koch-Löffel / thue Mehl in das Schmaltz / mache es braun / schneide ein oder zwey Zwiebel klein und röste sie auch mit / dann thue das geröste Mehl in ein Tiegel oder Potée, gieß Fleischbrüh und ein wenig Eßig darauf / thue Gewürtz daran / und laß es kochen / scheele ein wenig Rockenboll / schneide dieselben klein / thue es auch daran / wann es in einer Potée ist / so kan der Schlegel darein gelegt und so mit gekocht werden / doch aber nicht lang / versuche es nach dem Saltz / richte die Cucumern darauf / so ist es recht.

4. Hammel-Schlegel in einer Sardellen-Sooß oder Brüh.

Nehme den Hammel-Schlegel / klopffe denselben wohl / dann brate ihn ab / daß er fertig ist / wenn man anrichten will / so nehme 4. oder 6. Sardellen, wasche sie etlichmal in kalten Wasser / brechs sie von Gräten

ab /

ab / hernach ſchneide ſie klein / dann nimm Butter in eine Pfanne / röſte Mehl darinn ſchön braun / ſchneide auch Zwiebel klein / und röſte ſie mit dem Mehl / oder nehme ein gantze Zwiebel darzu / thue die Sardellen auch mit in das Mehl / alsdann gieß Brüh darauf / würtze es / thue geſchnittene Citronen / auch ein oder zwey Lorbeer daran / und laß es kochen; man kan auch ein wenig Rockenboll klein ſchneiden und daran thun / richte es über den Schlegel / ſo iſt es recht.

5. Ein Hammelſchlegel mit einer Zwiebel- und Kümmelbrüh.

Nimm den Hammel-Schlegel / klopff denſelben wohl / und brate ihn ab / daß ſo bald man ſolchen braucht / er fertig iſt / wenn man bald anrichten will / ſcheele etliche Zwiebeln / darnach man es von Zwiebeln ſtarck haben will / wann ſie klein ſeyn / ſo kan man ſie gantz laſſen / ſind ſie aber groß / ſo kan man ſie vierteln oder noch kleiner machen / thue ſie in ein Tiegel oder Caſtoroll, thue ein wenig Kümmel daran / nimm auch ein baar Lorbeerblätter darzu / gieß von der Braten-Brüh und auch Fleiſchbrüh darauf / und ſcheele ein wenig Citronenſchaalen daran / ſo iſt es recht über den Hammel-Schlegel.

6. Ein Hammelſchlegel mit einer Cappernſooß zu machen.

Nimm den Hammel-Schlegel / klopffe denſelben wohl / waſche ihn aus / und brate denſelben ab / daß er fertig gebraten iſt / wann er ſoll gebraucht werden / hernach nehme Schmaltz in eine Pfanne / ſetz es aufs Feuer / thue Mehl darein / röſte es mit ein wenig klein-geſchnittenen oder ein biß zwey gantzen Zwiebeln braun darinnen / wenn es braun iſt / ſo thue das Mehl in ein Caſtoroll oder Tiegel / thue Cappern daran / ſo viel man will / thue auch Citronenblätz / ein baar Lorbeerblätter und ein wenig Gewürtz darzu / und laß es kochen / wenns Zeit iſt / ſo richte den Schlegel an / und die Sooß darauf / ſo iſt es recht.

7. Ein Hammel-Schlegel eingeſchlagen zu machen.

Nimm einen Hammel-Schlegel / waſche denſelben ſauber / und brate ihn fein ſafftig ab / hernach ſchneide die Haut / nemlich das Braune ab / dann ſchneide auch das Fleiſch alles von Beinen herunter / laß die Bein / wie ſie ſeyn / weiche auch vor 2. Kreutzer Semmel in Waſſer ein / wenn ſie weich iſt / ſo drucke ſie aus / hacke ſie mit unter das gehackte Fleiſch / dann nehme friſch Nieren-Fett oder Rinds-Talg / hacke es wohl klein und thue es auch

darun-

darunter / rühre auch 8. Eyer in Butter oder Schmaltz auf dem Feuer / aber nicht hart / thue solche auch darunter / schlage noch 4. rohe Eyer darunter / würtz / saltz es / und hacks wohl untereinander / alsdann thue soviel auf die Bein / als wie das Fleisch auf dem Schlegel gewesen ist / formire denselben eben / so wird er als er gewesen ist / hernach mach ein groß Messer in warmer Brüh heiß und naß / und bestreiche das Fleisch darmit / ziere es hernach mit dem Messerrucken / leg den eingeschlagenen Schlegel in ein silberne Schüssel oder Tortenblech / begiesse solchen mit fetter Brüh oder sonst guten Fett / dann schiesse es in ein heissen Ofen und laß es bachen / alsdann kan man eine gute Souß darüber machen / oder sonst mit einer Jus begiessen / daß es aber nicht sehr ausdorrt / so ist es recht.

8. Ein gefüllten Hammel-Schlegel zu machen.

Richte den Hammel-Schlegel eben auf solche Art zu / wie vorhin gemeldet worden / ausser wenn er gebraten ist / so ziehe die Haut gantz um und um ab / und füll die gehackte Füll darein / dann ziehe die Haut wieder über das Fleisch / decke den Schlegel mit Fett beschmierten Pappier zu / daß er nicht zu braun wird / begiesse den Schlegel mit Brüh / so ist es recht; man kan auch allerhand Soosen oder Ragout darüber machen.

9. Hammel-Schlegel mit gedämpfften Birn.

Nimm einen Hammel-Schlegel / klopffe denselben wohl / wasche ihn / und brate solchen fein safftig ab / hernach nehme gute Birn / scheele sie / dann setze eine Pfanne mit Schmaltz auf das Feuer / melbe die Birn ein / thue Birn in das Schmaltz / eben nicht zu viel / dämpffe sie aus dem heissen Schmaltz braun heraus / wenn sie denn alle seyn / so thue sie in ein Castoroll oder Tiegel / thue ein Stücklein Zucker und ein wenig gantzen Zimmet / und auch etwas Wein daran / und laß es kochen / alsdann richte die Birn über den Schlegel / so ist es recht.

10. Ein Hammel-Schlegel mit gedämpfften weissen Rüben zu machen.

Nimm ein Hammel-Schlegel / wasche diesen aus und brate solchen schön braun ab / hernach nehme weissen Rüben / scheele und schneide sie hübsch groß und melbe sie ein / dann nehme eine Pfann / thue Schmaltz darein / und machs heiß / dämpffe die Rüben braun heraus / alsdann thue die Rüben in ein Tiegel oder Castoroll, gieß gute Fleischbrüh darauf / thue auch ein klein wenig Zucker und Gewürtz daran / wann sie nicht dick

genug

genug seyn / so röste noch ein klein wenig braun Mehl daran / richte es über den Schlegel / man kan es auch über ein Stück Rindfleisch / auch über Gänß und Enten richten / so ist es recht.

11. Hammels-Brust gefüllt und abgebraten / worüber allerley Ragout können gemacht werden.

Nehme Hammels-Brüst / allwo der Rucken ist herunter gehieben / durchgreiffe die Brüst / hernach nehme auf eine Brust vor 1. Kreutzer Semmel oder Eyerbrod / reibe klein / thue Schmaltz oder frische Butter in eine Pfanne oder Tiegel / laß es zergehen / dann thue das geriebene Brod in die Butter oder Schmaltz / und röste es / wann dann die Brust groß ist / so schlage 6. gantze Eyer daran / saltz und würtze es / man kan auch ein wenig Saffran daran thun / oder laß den Saffran zuruck und thue geschnittene Schnittlung und Petersilien darunter / thue auch ein wenig Wasser oder Milch darzu / rühre es wohl untereinander / fülle es in die Brust / und stecke es mit einem Höltzlein zu oder nehe es zu / so ist diese Füll recht.

Ein andere Füll.

Nehme auf eine Brust vor 1. Kreutzer Semmel / weiche sie in guter Milch ein / dann thue Butter in eine Pfanne / laß sie zergehen / nehme 4. Eyer / schlage sie in die Butter / rühre es auf dem Feuer / aber nicht gar zu dick / hernach drucke die eingeweichte Semmel aus / thue solche in die gerührte Eyer / schlage noch 2. Eyer roh daran / saltz und würtze es / thue noch ein wenig Milch darzu / rühre es wohl untereinander / fülle es in die Brust / stecke es zu / oder nehe es zu / so ist es auch recht.

12. Hammel-Fleisch-Carbonade.

Nimm den Schöpsen-Rucken / schabe solchen sauber mit dem Messer ab / schneide es Rieb-weiß / und klopffe es mit einem grossen Messer-Rucken / hernach nehme Butter oder Schmaltz in eine Pfann / laß es zergehen / alsdann nimm geriebene Semmel / saltz und würtze sie / und thue solche a part in eine Schüssel / dann kehre das geklopffte Fleisch in dem zergangenen Schmaltz erst herum / nachdem bestreue solches mit den geriebenen Semmeln / legs dann auf einen Rost und brate es / wenn man es braucht / hernach lege es in eine Schüssel / man kan auch braune Butter darüber machen / oder Zwiebel mit Petersilien klein hacken und an das Carbonade thun / oder a part mit Eßig und Pfeffer anmachen / so ist es recht.

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK

Das 6. Capitel.

Wie man Lamm-Fleiſch zubereiten ſoll.

1. Lamm-Fleiſch mit Champignon.

Nimm Lamm-Fleiſch / hacke es klein / und waſche es ſauber aus / man kan es abkochen wenn man will / oder wenn es gewaſchen iſt / ſo drucke es wohl aus / nehme ein Tiegel oder Caſtoroll, thue ein Stück Butter darein / ſetz es auf das Feuer / thue auch ein wenig Mehl darein / und röſte es mit einer Zwiebel / hernach thue das Fleiſch darein / es mag abgekocht ſeyn oder nicht / würtze es; wenn die Champignon friſch ſeyn / ſo werden ſie nur gebutzt und gewaſchen und mit dem Fleiſch abgeſchweiſt / ſind ſie aber dürr / ſo müſſen ſie erſt in warmen Waſſer angebrüht werden / es kan auch Fleiſchbrüh ſeyn / dann thue ſie unter das Lamm-Fleiſch / gieß gute Fleiſchbrüh darauf und laß es kochen / ſo iſt es recht.

2. Lamm-Fleiſch mit Limonen zu kochen.

Nimm Lammfleiſch / hacke es zuſammen / und waſche es ſauber aus / hernach lege es in ein Tiegel / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / würtze es / röſte ein klein wenig Mehl in Butter / thue es auch an das Lammfleiſch / thue auch ein Lorbeerblat und geſchnittene Limonen daran / und laß es kochen / dann ſchlage 3. 5. biß 6. Eyer aus / rühre die Eyerdottern mit Wein ab / wenn es nicht fett iſt / ſo thue noch ein wenig Butter an die Eyerdottern / wenn es ſoll angericht werden / ſo muß das Fleiſch kochen / dann laß die Eyerdottern daran lauffen / rühre es herum / daß es nicht zuſammen läufft / verſuch es nach dem Saltz / richte es an / ſo iſt es recht.

3. Lamm-Fleiſch mit Morcheln zu machen.

Nimm Lammfleiſch / ſoviel als beliebt / hacke es zuſammen / waſche es ſauber aus / und quelle es ein wenig ab / oder thue es in ein Geſchirr mit Butter und ein wenig Mehl / ſetze es auf Kohlen oder Feuer und laß ein wenig ſchweiſſen / hernach wenn die Morcheln gebutzt und gewaſchen ſeyn / ſind ſie friſch / ſo brauchen ſie keines brühens / ſind ſie aber dürr / ſo müſſen ſie gebrüht und ausgedruckt werden / thue ſolche an das Fleiſch / thue auch Gewürtz und gute Fleiſchbrüh darauf / wenn man will / ſo kan man auch ein wenig Wein daran gieſſen / ſchneide auch etwas Citronen daran und laß

es

es ſo kochen / iſt es zu dünn / ſo thue ein wenig gerieben Brod daran / daß es aber nicht zuviel Brüh hat / ſo iſt es recht.

4. Lamm-Fleiſch-Fricaſée.

Nimm Lamm-Fleiſch / nachdem man viel machen will / hacke es zuſammen / waſche es ſauber, dann thue Butter in ein Tiegel oder Caſſerole, laß es zergehen / thue ein Stäublein Mehl darein / lege das Lammfleiſch auch hinein und ſchweiß es ein wenig / dann thue gut Gewürtz und gute Brüh darauf / ſchneide etwas Citronen daran / und laß es ſacht kochen / wenn man will anrichten / ſo ſchlage zu einer Schüſſel Fleiſch 5. Eyer aus / die Dottern rühre mit ein paar Löffel voll Wein ab; ſoll es ſäuerlich werden / ſo nehme ein wenig Wein-Eßig oder Citronen-Safft darzu und gieß es an das Fleiſch / verſuch es nach dem Saltz; will man Peterſilien daran haben / ſo kan man auch welchen ſchneiden und an die Eyerdottern thun / ſo iſts recht.

5. Lamm-Fleiſch mit einer Citronen-Sooß.

Nimm Lammfleiſch / haue es zuſammen / waſche es ſauber aus / thue Butter in ein Tiegel oder Caſſerole, laß die Butter zergehen / thue auch ein wenig Mehl mit ein Rühr-Löffel hinein / röſte das Mehl in der Butter gelb / dann thue das Fleiſch hinein / wann es eine Weil mit geſchweiſt hat / ſo gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue geſchnittene Citronen / etwas Gewürtz und ein wenig Wein daran / laß es ſacht kochen / es darff aber nicht viel Brüh haben / man kan auch ſtatt des Mehls geriebene Semmel nehmen.

6. Lamm-Fleiſch mit Hopfen oder Spargel zu kochen.

Nehme Lammfleiſch / hacke es zuſammen / waſche es ſauber aus / auch quelle oder koche es ab / butz es ſauber / richts ſauber in ein Geſchirr / hernach nehme Hopffen oder Spargel / butz und waſche ſolchen ſauber aus / und koche ſolchen in Waſſer ab / dann thue den Hopffen oder Spargel an das Fleiſch / röſte Mehl in Butter daran gelblicht / oder thue geriebene Semmel ſtatt des Mehls und ein gutes Stücklein Butter daran / würtze es / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / und laß es ſacht kochen / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

7. Marginirte Lamms-Ripplein zu machen.

Nimm von einem Lamm das Rücklein / butz es ſauber ab / dann hacke es Ripplein-weiß / butze die Bein ſauber ab / und klopffe es mit einem Meſ-

ſerrucken NB. will man die Brüſtlein auch marginiren / ſo koche dieſe ab / dann leg ſowohl die Ripplein als die Brüſtlein in Wein Eßig / thue ein wenig Pfeffer und Saltz / und ein paar gantze Zwiebel dran / ſetz es ſachr an ein Feuer / es muß eben nicht kochen / hernach nehme ein halb Maaß oder 1. Maaß Mehl in ein Geſchirr / ſaltz es ein wenig / und gieß gute Milch daran / rühre es mit ein Koch Löffel / gieß ein wenig von der ſauren Brüh darauf / ſchlage auf ein halb Maaß Mehl 2. Eyer daran / rühre es wohl untereinander / mache ein ſchön klaren Teig daraus / dann ſetze Schmaltz in einer Pfann über das Feuer / wenns heiß iſt / ſo nehme das Fleiſch / tauge es in dem Teig vorher herum / dann thue es in das heiſſe Schmaltz und bache es heraus / garnire es mit gebachenen Peterſilien / ſo iſt es recht.

8. Lamm-Fleiſch mit Peterſilien-Wurtzel geſtaufft.

Nimm Lammfleiſch / hacke es zuſammen / waſch es ſauber aus / und koche es ab / dann thue es in kalt Waſſer und kühle es aus / und richte es in ein Geſchirr / hernach butze Peterſilien Wurtzel / ſchneide die Wurtzel nach Gefallen / koche ſie in Waſſer ab / dann thue ſie an das Lammfleiſch / thue geriebene Semmel / ein Stück Butter / Gewürtz und gute Fleiſchbrüh daran / laß es kochen / und richte es an / ſo iſt es recht.

9. Lamm-Fleiſch mit einer Sardellen Sooß.

Nimm Lammfleiſch / laß die Schlegel oder die Büglein gantz / oder zerhacke ſie / wenn man ſie gantz läſt / ſo kan die Sooß a part darüber gerichtet werden / es muß auch gar in der Fleiſchbrüh gekocht werden / iſt es klein gehackt / ſo waſche es aus und quelle es ab / hernach richts in ein Tiegel oder Geſchirr / dann thue Butter in eine Pfann und laß es zergehen / thue mit ein Koch Löffel Mehl darein / röſte das Mehl darinnen / alsdann nehme Sardellen, ſoviel beliebt / waſche ſie 2. biß 3. mal in kalten Waſſer / ziehe ſie von den Gräten herab / und hacke die Sardellen klein / dann thue die gehackte Sardellen mit in die geröſte Butter / rühre es herum / thue ſolches an das Lammfleiſch / thue Gewürtz und gute Fleiſchbrüh darauf / ſchneide Citronen daran / und laß es ſachr kochen / ſo iſt es recht; Die Sooß kan man über groſſe Stück gekochtes Fleiſch richten / es iſt auch recht.

10. Lamm-

10. Lamm-Fleiſch mit Artiſchocken zu kochen.

Nimm Lammfleiſch / haue es in klein Stücklein / waſche es ſauber und koche es ab / wenn es gekocht hat / ſo nehme es heraus in kalt Waſſer / und butze es ſauber aus / richte es in ein Geſchirr ein / hernach nimm Artiſchocken / butz und waſche ſolche ſauber aus / thue den Butzen heraus / ſchneide ſie auf vier Theil / dann waſche und koche ſie ab / und thue ſie zum Lammfleiſch / alsdann nimm ein Stück Butter in eine Pfann / thue ſchönes Mehl darein / röſte es gelblicht / thue ſolches auch an die Artiſchocken / wo das Lammfleiſch iſt / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue gut Gewürtz daran / und laß es ſacht bey keinem gar groſſen Feuer kochen / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht; man kan auch Krebs-Butter daran thun / es iſt auch recht.

11. Lamm-Fleiſch mit allerhand guten Kräutern zu kochen.

Nimm Lammfleiſch / haue es nach Belieben / waſche es aus / hernach koche es in ein Tiegel oder Potée, ſaltz und würtze es ein wenig / wenn es bald gar iſt / ſo nimm von allerhand gebutzt und gewaſchenen Kräutern / und thue die Kräuter an das Fleiſch / nehme Butter in eine Pfann und laß es zergehen; thue Mehl mit em Koch-Löffel darein / röſte es gelb / dann thue das geröſte Mehl an das Fleiſch / allwo die Kräuter ſind / und laß es kochen / man kan auch an ſtatt der Brüh etwas Jus daran thun / laß es hübſch einkochen / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

Die Kräuter ſo daran gethan werden:

1. Junge Zwiebel/
2. Spinath/
3. Körbel-Kraut/
4. Peterſilien/
5. Bimbernell/
6. Salat.

Was man nicht haben kan / muß ohnedem davon bleiben.

12. Lamm-Fleiſch mit Spinat.

Nimm Lammfleiſch / zerhaue es / waſche es aus und koche es ab / dann richte es in ein Geſchirr ein / hernach nehme Spinat / butze denſelben / und waſche ihn etlichmal ſauber aus / alsdann koche ihn in kalten Waſſer ab / wenn er gekocht iſt / kühle ſolchen in kalten Waſſer ab / und drucke ihn aus / dann thue den Salat an das Lammfleiſch / hernach nehme ein guten Theil

frische Butter in eine Pfann / setz solche aufs Feuer / thue etwas Mehl mit ein Rührlöffel darein / röste es gelblicht / thue das Mehl auch an das Fleisch wo der Spinat ist / würtze es / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß es sacht kochen / dann versuch es nach dem Saltz / so ist es recht.

13. Lamm-Fleisch mit jungen gelben Rüben und grünen Erbsen.

Nimm Lammfleisch / haue es nach Gefallen / wasche es sauber und koche es ein wenig ab / dann kühle es in saubern Wasser aus / richte es ein Geschirr ein / hernach butz und schneide die jungen Rüben / brech auch die grünen Erbsen aus / dann wasche auch die Rüben und Erbsen / nehme ein Geschirr / thue Butter darein / und setz es auf Kohlen oder Feuer / thue Mehl darein / auch ein paar grüne Zwiebeln ganz darzu / hernach thue das Mehl an das Fleisch / die Rüben und Erbsen müssen aber auch schon an dem Fleisch seyn / thue gute Brüh und Gewürtz darzu / und laß es schön kochen / versuch es nach dem Saltz / so ist es recht.

14. Lamms-Brüstlein gefüllt / worüber allerhand Ragout können gemacht werden / auch mit grüner Garten-Waar zu kochen.

Nehme Lammsbrüstlein / soviel beliebt / hacke das Rücklein ab / so man will / hernach durchgreiffe das Brüstlein / hat man eine Farce von Fleisch / so kan man es mit füllen / will man aber eine Füll machen / so nehme auf ein Brüstlein vor 2. Pfund geriebene Semmel oder Eyerbrod / röste das vorher in Butter oder Schmaltz / dann nehme auf ein Brüstlein 3. Eyer / schlage sie daran / würtz und saltze es / gieß ein Löffelein Milch oder Wasser daran / und rühre es wohl untereinander / so man will / kan man kleine grüne Zwiebeln auch Petersilien daran hacken / und es in die Brüstlein füllen / dann kan man es zustecken oder zunehen / alsdann brate oder koche sie ab; NB. man kan auch statt des grünen / klein oder grosse Rosin hinein füllen / und kan solches an statt eines Bratens geben.

15. Lamm-Fleisch mit jungen Köhl.

Nimm Lammfleisch / hacke es nach Gefallen / wasche es sauber und koche es ab / dann richte es in ein Geschirr ein / hernach nimm den Köhl / butz und wasche solchen sauber / und brühe ihn auch ab / man kan solchen

alsdann

alsdann wieder in friſchen Waſſer auskühlen / dann thue den Köhl an das Fleiſch / oder ſchneide ihn / thue Gewürtz daran / und gieß gute Fleiſchbrüh darauf / nehme ein gut Theil Butter / ſetz es auf ein Feuer / mache den Köhl wohl fett / und laß es ſacht kochen / daß nicht viel Brüh daran iſt / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

16. Lamms-Köpflein zuzurichten.

Nehme Lamms-Köpflein / haue ſie mitten von einander / waſche ſie ſauber aus / und koche ſie dann ab / wann ſie dann weich ſind / ſo thue ſie in kalt Waſſer / waſche ſie wieder aus / thue das Weiſſe von dem Zünglein und aus dem Maul / und butze ſolche ja wohl / abſonderlich bey den Zähnen / thue auch die Augen heraus / alsdann thue Butter oder gutes Schmaltz in ein Geſchirr / laß es zergehen / duncke die Köpflein darinnen um / dann nehme geriebenes Brod oder Semmel / würtz und ſaltze es / und beſtreue die Köpflein damit / lege ſie hernach auf einen Roſt / oder ſetze ſolche in einen heiſſen Ofen / und brate ſie friſch heraus / ſo iſt es recht.

17. Lamms-Köpflein zu bachen.

Nehme Lamms-Köpff haue ſie entzwey / waſche ſie wohl aus / hernach koche ſie weich / dann thue ſie heraus in friſch Waſſer / kühle und butze ſie wohl aus / hernach nehme ſchönes Mehl in ein Geſchirr / auf ein halb Maaß Mehl 2. Eyer / ſaltz es ein wenig / thue Milch daran / mache einen glatten Teig an / alsdann wältze die Köpff in dem Teig herum / ſetze Schmaltz in eine Pfann auf das Feuer / laß es heiß werden / bache die Köpfflein heraus / ſo iſt es recht; mit den Köpflein kan man auch garniren.

18. Lamms-Geſchlüng mit Peterſilien zu kochen.

Nehme das Geſchlüng / thue die Lebern herunter / dann waſche es wohl aus und koche es ab / wenns gekocht hat / ſo thue es wieder heraus in kalt Waſſer / waſch ſauber aus / und ſchneids dann nach Belieben / thue es in ein Geſchirr / nehme Butter in ein Pfändlein / thue Mehl darein / röſt es gelb / thue auch Gewürtz und ſauber klein geſchnittene Peterſilien daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / laß es ſacht kochen / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht; NB. Die Leber wird klein geſchnitten und ausgewaſchen / wenn man bald will anrichten / ſo thue die Leber erſt daran.

19. Lamms-

19. Lamms-Geſchlüng Fricaſsée.

Nehme das Geſchlüng / waſche es ſauber aus / dann ſchneide die Leber herunter / und koche das Geſchlüng ab / hernach kühle es wieder in kalten Waſſer aus / und ſchneide es nach Belieben wie man will / alsdann nehme Butter in ein Tiegel / ſetz es auf ein Kohl-Feuer / thue ein klein wenig Mehl darein / und thue das Geſchlüng auch mit hinein / ſchneide die Lebern auch wie das andere / und thue ſie auch mit darzu / würtze es / thue ein Lorbeerblatt daran / und gieß gute Fleiſchbrüh darauf / und laß es kochen / dann ſchlage 4 oder 6. Eyer aus / die Dottern rühre mit ein paar Löffel voll Wein ab / man kan auch Citronen daran ſchneiden und mit kochen laſſen / hernach laß die Eyer daran lauffen / und rühre es auf dem Feuer / daß es nicht zuſammen laufft / ſo iſt es recht.

20. Lamms-Geſchlüng in der Milch.

Nehme das Geſchlüng / waſche es ſauber aus / koche es gar / hernach kühle es wieder aus / ſchneide das zähe davon / und hacke es wohl klein / alsdann thue es in ein Geſchirr / nehme ein gutes Stücklein Butter / ſetze es auf das Feuer / thue Mehl darein / röſte es ein wenig / thue das Gehackte hinein in das Mehl / röſte es ein wenig / gieß gute Milch darauf / und thue Muſcatenblüh daran / und laß es ſacht kochen / aber daß es nicht anbrennt / ſonſt iſt es ein miſerabel Eſſen / verſuch es nach dem Saltz; die Lebern kan man darunter bachen / wie die Kalbs-Lebern / ſo iſt es gut / vergeſſe aber auch das Saltz nicht.

21. Lamms-Lungen-Kräpfflein zu bachen.

Nimm die Lungen / waſche ſie ſauber aus / und koche ſie ab / dann nehme die Lunge heraus / kühle und waſche ſie in kalten Waſſer ſauber wieder aus / hernach nehme die Lungen auf ein ſauber Brett / hacke die Lungen wohl klein / nehme was friſchen Speck darzu / hacke den Speck auch mit darunter / wenns recht klein iſt / ſo thue es in ein Geſchirr / thue ſauber gebutzte kleine Roſinen darunter / thue noch darzu geſchnittene Citronenbützel / würtz und ſaltze es / gieß ein klein wenig Wein darauf / und rühre es wohl untereinander / alsdann nehme ein Maaß ſchönes Mehl / thue es auf ein ſauber Brett oder Back-Tafel / nimm auch ein Viertel-Pfund Butter und ein Ey darzu / dann gieß Waſſer oder Milch daran / und mache den Teig

mit

mit Händen, wie ſonſt ein Teig gemacht wird, aber nicht gar zu veſt, hernach treibe den Teig auf einer Back-Tafel, oder Back-Brett aus, als wie einen Meſſerrucken dick, dann nehme einen Eß-Löffel, thue vorne an dem Teig etwas von Roſen-Weiß, aber drey Finger-breit voneinander, hernach durchſtreich es mit einem Penſel, der in Eyer gedunckt iſt, lege das zuſamm-gemachte Gehäck darauf, überſchlage es, und drucks mit den Fingern zuſammen, nehme ein Back-Rad, ſchneids einen Finger-breit von der Füll mit dem Back-Rad ab, wann die Roſen herunter ſeyn, ſo mache es fort, bis es alles iſt, oder ſoviel man machen will, dann ſetze eine Pfanne mit etwas Schmaltz auf ein Feuer, wanns heiß iſt, ſo thue etliche in das heiſſe Schmaltz, bache ſie ſchön aus, ſo iſts recht; Man kan darmit garniren, oder auch ſolches ſtatt eines Eſſens geben.

Das 7. Capitel.

Wie man Bock-Fleiſch zubereiten ſoll.

1. Bock-Fleiſch in einer ſauern Brüh.

NEhme das Fleiſch, hacke es klein, dann waſche es aus, kochs in einem Hafen, oder andern Geſchirr, wenns weich iſt, ſo nehme eine Pfann, thue Schmaltz darein, laß das Schmaltz heiß werden, dann thue mit einem Kochlöffel Mehl darein, röſte das Mehl gelb, ſchneide Zwiebel klein, röſte ſie auch ein wenig mit in dem Mehl, dann thue das Mehl in einen Tiegel oder Geſchirr, gieß gute Fleiſch-Brüh darauf, thue auch etwas Eſſig und Gewürtz darzu, und laß es kochen, verſuch es nach dem Saltz, hernach nehme das Fleiſch heraus, richte es an, und ſchütte die Brühe darüber, ſo iſts recht.

2. Bock-Fleiſch mit einer Kümmel- und Zwiebel-Sooß.

Nehme Bock-Fleiſch, haue es zuſammen, waſch es ſauber aus, und koch ſolches ab, hernach nehm eine Pfanne, thue Schmaltz darein, und röſte Mehl ſchön gelb darinn, ſcheele auch eine Zwiebel, thue das geröſte Mehl, die Zwiebel, und etwas Kümmel, zuſamm in einen Tiegel, oder Caſtoroll, gieß Fleiſchbrüh darauf, und richte das Bock-Fleiſch darein, oder laß die Brüh nur kochen, alsdann würtze es: wenn man will, kan man auch Eſſig daran thun, oder auch ſolches ohne Eſſig geben, ſo iſts recht.

3. Bock-Fleiſch mit Salbey.

Nehme das Fleiſch, hacks zu Stücklein, und waſche es aus, ſetze ſolches zum Feuer, und laß es ein wenig kochen, dann nehme hausgebacken Brod, reibe es klein, ſchneide ein paar Zwiebel grob, thue auch Salbey darzu, ſchneide den Salbey mit einem Meſſer, thue fette Brüh, oder ein Stücklein Butter und Gewürtz daran, laß es zuſamm kochen, es muß aber nicht zu dick werden, verſuchs nach dem Saltz, und richts über das Fleiſch, ſo wirds recht ſeyn.

4. Das Geſchlüng kan in einer ſauren Brüh eingemacht, und der Kopff unter das Fleiſch mit gehackt werden.

Das 8. Capitel.

Wie man Geiß oder Ziegen zubereiten ſoll.

Nehme die beeden vordern Viertel, hacke ſolche zuſammen, und waſche ſie aus, dann es bleiben gerne Haar daran hängen, hernach ſetze ſolche mit Waſſer zum Feuer, und laß ſie nur einen Wall aufthun, dann richte das Fleiſch in ein Geſchirr ein, röſte ein wenig Mehl in der Butter gelb, und thue es an das Fleiſch, dann thue auch gut Gewürtz darzu, und gieß gute Fleiſchbrüh darauf, ſetze es auf Kohlen, laß kochen, aber nicht zu lang, dann es iſt bald weich, ſchlage vier Eyer aus, rühre die Dottern mit Raum und ein wenig Eſſig ab, oder ſtatt des Eſſigs, mit Citronen-Safft, ſo iſts recht.

2. Ziegen-Fleiſch mit Stock- oder andern Morcheln.

Nehme Ziegen-Fleiſch, haue es zuſammen, waſche es ja wohl, daß die Haar herunter kommen, dann gieß ſiedendes Waſſer darauf, wanns eine Weil darauf iſt, ſo gieß es ab, gieß wieder friſch Waſſer darauf, und butze es aus, hernach nehme Morcheln, ſind es Stock-Morcheln, ſo müſſen ſie recht wohl gewaſchen werden, dann ſie ſind ſehr ſandig, alsdann butze ſie, und kochs ab, hernach nehme eine Pfanne, thue Butter darein, und ſetze ſie aufs Feuer, dann thue mit einen Koch-Löffel Mehl darein, und röſte es gelblicht, alsdann nehme die Morcheln, und ein wenig klein oder gantze Zwiebeln darzu, und thue es an das Fleiſch, würtze es, gieß

gute

gute Fleiſchbrüh darauf, und laß es kochen, aber nicht zu lang, verſuchs nach dem Saltz, und richte es an, ſo iſts recht.

3. Ziegen-Fleiſch mit Mayoran.

Nehme Ziegen-Fleiſch, hacks nach Belieben, waſche es wohl aus, wegen der Haar, hernach laß es ein wenig kochen, oder gieß recht heiß Waſſer darauf, thu es in einen Tiegel oder Geſchirr, würtze es, nehme Schmaltz oder Butter, röſte ein Mehl darein, und thu es an das Fleiſch, thue auch kleinen Meyeran darzu, aber nicht viel, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß es durchkochen, ſo iſts recht.

4. Ziegen-Fleiſch mit guten Speck.

Nehme Ziegen-Fleiſch, zerhaue es, und waſch es wohl aus, hernach hacke guten Speck, nicht zu viel, auch nicht zu wenig, auf eine Schüſſel Fleiſch ein halb Pfund gehackten Speck daran gethan, alsdann thue geriebene Semmel, Gewürtz und gute Fleiſchbrüh, daran, und laß kochen, aber nicht zu lang, ſo iſts recht.

NB. Wann die Zeit iſt, ſo kan ein Bouquet von ein paar grünen Zwiebeln, Timian, ein oder zwey Lorbeer-Blättern, und ein wenig Peterſilien, gebunden werden, man kan auch, wenn man will, ein Sträußlein Roßmarin darzu thun; Es kan an viele Eſſen gebraucht werden, auch an alle Potage, aber von den ſüſſen und Mehl-Speiſen kan man es weglaſſen, denn es iſt nicht dienlich.

5. Ziegen-Fleiſch / ſo ſchon gebraten iſt / in einer ſauren Sooß zu machen.

Nimm Ziegen-Fleiſch, haue oder ſchneids Stücklein-weis, thue es in einen Tiegel oder Pfannen, röſte braunes Mehl mit klein-geſchnittenen Zwiebeln daran, hernach thue es an das Fleiſch, thue auch geſchnittene Citronen, Gewürtz, und ein wenig Wein daran, will man es ſauer haben, ſo muß man Eſſig nehmen, und geſchwind kochen laſſen, will man Cappern, und ein paar Lorbeer-Blätter daran thun, ſo iſt es auch recht; man kan davon und darzu thun.

6. Ziegen-Fleisch/ so gebraten ist/ auch frisches zu Stooffen mit geriebener Semmel und Sardellen.

Nehme das Ziegen-Fleisch, haue es zusammen, ists frisch, und nicht gebraten, so wirds ausgewaschen, ist es aber gebraten, so hacks auch zusammen, thu es in einen Tiegel oder Pfannen, thue geriebene Semmel, ein Stücklein frische Butter, Citronen, ein wenig Wein, und ein wenig kleine Zwiebeln oder Rocken-Boll, so man will, daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß kochen, so ists recht.

Ziegen-Braten eingemacht mit Sardellen.

Wenn der Braten zerhieben oder zerschnitten ist, so thue den in einen Tiegel oder Pfannen, hernach nehme drey, vier oder sechs Sardellen, wasche sie offt in kaltem Wasser rein ab, auch breche sie von den Gräten herab, und hacke oder schneide sie klein, dann nehme Butter in eine Pfanne, thue Mehl darein, röste es braun, alsdann thue die gehackten Sardellen in das Mehl, rühre es ein wenig herum, und thue solche dann an das Fleisch, schneide Citronen daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, soviel als es braucht, so es dir beliebt, thue ein Lorbeer-Blat, und ein wenig Rocken-Boll darzu, und laß es nicht zu lang kochen, daß es nicht zu weich wird, so ists recht.

7. Ziegen-Fleisch mit Sauerampffer zu kochen.

Nehme Ziegen-Fleisch, wasche es sauber aus, und kochs ein wenig ab, hacke es zusammen, und richts in ein Geschirr, hernach nehme Sauramppfer, butze und wasche solchen sauber, dann nehme eine Pfanne, thu frische Butter darein, setze die Pfanne oder Tiegel auf Kohlen, laß die Butter zergehen, thue nach Gutduncken mit einem Löffel Mehl darein, röste es gelblicht, thue den Sauramppfer auch darein, und thue es zusammen an das Ziegen-Fleisch, gieß gute Fleisch-Brüh darauf, und laß es kochen, so ist es recht.

Das 9. Capitel.

Wie man Wildprät zubereiten soll.

Von Bären sind zwar nur die Tatzen zu gebrauchen.

1. Bären-Tatze zu braten.

NEhme die Bären-Tatzen, wasche sie sauber, saltze sie, dann setze sie mit Wasser zum Feuer, und laß sie weich kochen, wenn sie weich sind, so nehme solche, und schneide sie in der Läng voneinander, thue Butter in ein Geschirr, laß die Butter zergehen, dann wältze die Tatzen in der Butter herum, hernach nehme geriebene Semmel, mache es mit Gewürtz und Saltz an, bestreue die in der Butter herumgewaltzte Tatzen darmit, dann lege sie auf den Rost, wenn man sie braucht, brate sie ab, hernach richte sie an, mache braune Butter darauf, lege Citronen darbey, so ists recht.

2. Bären-Tatzen sauer zu machen.

Nehme die Bären-Tatzen, wasche sie sauber aus, saltze solche, und koche sie weich, wenn sie weich sind, so schneids voneinander, brenne Mehl mit kleinen Zwiebeln daran, oder thue eine gantze Zwiebel darzu, thue geschnittene Citronen, Gewürtz, und ein Lorbeer-Blat daran, gieß auch gute Fleischbrüh, ein wenig Wein oder Essig darauf, und laß es kochen, so ists recht.

3. Man kan die Bären-Tatzen auch auf den Rost braten, wie vorhin gemeldt worden, und darzu thun Zwiebel und klein Petersilien, und mit Wein-Essig essen.

Das 10. Capitel.

Wie man Hirschen-Wildprät zubereiten soll.

1. Hirschen-Ziemer mit Mandeln/ grossen Rosin und Kälber-Schweiß.

NEhme einen fetten Hirsch-Ziemer, wasche denselben wohl aus, setze den Ziemer in einen grossen Geschirr mit Wasser und Saltz zum Feuer; NB. Hernach nehm eine Pfanne, thue Schmaltz darein, mache

es heiß, und röste einen Kochlöffel-voll Mehl darinn, dann thue das braune Mehl in einen Tiegel, gieß wohl Wein, und etwas Wein-Essig und gute Fleischbrüh darauf, thue gantzen Zimmet, ein wenig gestossene Negelein, und ein gutes Stück Butter daran, setze es auf Kohlen, und laß es kochen, schneide auch eine Citrone daran, hernach nehme ein gut Theil süsse Mandeln, scheele sie ab, thue sie in ein frisches Wasser, dann nehme soviel Weinbeer oder grosse Rosin, butze sie sauber, alsdann thue sie in das Wasser, wo die Mandeln seyn, und wasche sie heraus, thue sie an die Brüh, und laß mitkochen, wenn man bald will anrichten, so nehme Kälber-Schweiß, und laß solchen durch einen Seyher daran lauffen, es muß die Brüh aber kochen, und allezeit gerührt werden, sonst laufft es zusammen, man muß auch so mit der Sooß verfahren; wenn der Ziemer oder anderes Hirschen-Fleisch gar ist, so richte es auf eine Schüssel an, und die Sooß darüber, reibe Zucker darauf, daß es wohl süß ist, reibe auch Citronen-Schaalen daran, so wird es recht seyn.

2. Hirschen-Ziemer Driesenet.

Nehme den Ziemer, er mag so groß seyn, als er will, (es ist aber zu wissen, daß die Ziemer im Monath Augusti und September am besten sind) wasche den Ziemer sauber aus, und setze solchen mit Wasser und Saltz in einen Geschirr zum Feuer, man kan auch Essig, Wacholder-Beer, Rosmarin und Lorbeer-Blätter, daran thun, schütte etlichmal wieder an den Ziemer, bis er weich oder gar wird, hernach nehme ein gut Theil hausgebachen Brod, reibe es auf einem Reib-Eisen, dann thue es in ein sauber Geschirr, reibe auch einen guten Theil Citronen auf einen Reib-Eisen daran, drucke auch den Safft von den abgeriebenen Citronen darauf, streue einen guten Theil geriebenen Zucker, daß es wohl süß wird, darauf, stosse ein wenig Zimmet, und halb so viel Negelein daran, menge es untereinander, wenn der Ziemer weich oder gar ist, so lege solchen auf eine silberne Schüssel oder Torten-Blech, streue das angemachte Brod oder Driesenet recht dick auf den Ziemer, drucke es zusammen, begieß es ein wenig mit einer fetten Brüh, hernach setze es in einen warmen Ofen, daß es aber nicht zu braun wird, alsdenn richte den Ziemer an, reibe wohl Zucker darauf, und gib solchen warm auf den Tisch, so ist es recht. Man kan mit wenigen Wildprät auch so verfahren; wenn man

man will, kan man auch von den Sooſen darunter geben, wie es gleich wird gemeldet werden.

3. Hirſchen- oder Schweinen- oder Reh-Wildprät in einer ſüſſen Citronen-Sooß zu kochen.

Nehme Wildprät, es mag ſeyn, was es will, haue es zu Stücklein, wie es belieblich iſt, und waſch ſauber aus, hernach ſetze es zum Feuer, ſaltze es, wenn es nicht eingeſaltzen iſt geweſt, iſt es eingeſaltzen, ſo muß es wohl einen Tag oder Nacht in zwey oder dreyen Waſſern gewäſſert werden, darnach es ſtarck geſaltzen iſt, dann kochs ein wenig, und richte es in ein Geſchirr, oder mache die Sooß a part, wie folget: NB. Nehme eine Pfanne, thue einen Löffel-voll Schmaltz darein, und ſetz es aufs Feuer, wenn es heiß iſt, ſo röſte Mehl nach Gutduncken ſchön braun darinnen, wenns braun iſt, ſo thue ein wenig geriebene Semmel darein, und röſte ſie mit, das macht das Mehl ſchön grießlicht; hernach thue das geröſte Mehl in ein verzinntes Geſchirr, oder in einen Tiegel, gieß ein gut Theil Wein, ein wenig Wein-Eſſig und Fleiſchbrüh daran, thue ein gut Stück Zucker, ein Stück Zimmet, ein klein wenig geſtoſſene Negelein, und geſchnittene Citronen-Blätz darzu, und laß es kochen, man mag das Wildprät darinnen kochen laſſen, oder die Sooß nur ſo darüber richten; die Sooß muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick ſeyn: Dieſe Sooß kan auch unter den Hirſch-Ziemer gericht werden, ſo iſts recht.

4. Hirſchen-Schweinen- und Reh-Wildprät in einer Pomerantzen-Sooß.

Nehme das Wildprät, waſch ſauber aus, ſetz es mit Waſſer zum Feuer, und koche es gar oder weich, hernach nehme es heraus, richte es in ein Geſchirr ein, ſo verzinnt iſt, oder auch in ein irrdenes Geſchirr, hernach nehm eine Pfanne, thue Schmaltz darein, ſetze es auf ein Feuer, und mache es heiß, thu mit einen Koch- oder Rühr-Löffel nach Gutdüncken Mehl darein, röſte es ſchön braun, dann thue ein wenig geriebene Semmel darein, röſte ſie auch mit, gieß ein gut Theil Wein, ein wenig Wein-Eſſig und Fleiſchbrüh darauf, thue ein gut Stück Zucker, ein wenig gantzen Zimmet, und abgeſcheeltes Pomerantzen-Marck darzu, und laß es mitkochen, die abgeſcheelten Pomerantzen-Schaalen aber weiche in Waſſer oder Wein ein, und laß ſolche liegen, bis man ſie braucht; die Brüh darff nicht zu dick, auch

nicht

nicht zu dünn seyn, man kan auch das Wildprät darinn kochen lassen, oder nur darüber richten; hernach drucke die Pommerantzen-Schaalen aus, streue sie über das Angerichte, so ists recht. NB. Die Sooß kan auch über oder unter dem Ziemer gericht werden, es ist beedes recht.

5. Hirschen-Schweinen- oder Reh-Wildprät in einer süssen Sooß mit Mandeln/klein- oder grossen Rosinen.

Haue das Wildprät zusamm, und wasche es, wie schon gemeldt worden, wenn es eingesaltzen gewest, so darff es im Kochen nicht mehr gesaltzen werden, laß es weich oder gar kochen, hernach richte es in ein Geschirr, und laß es mit der Sooß kochen, oder richte die Sooß nur so darüber, die Sooß aber wird also gemacht: Nehm eine Pfanne, thue Schmaltz darein, setze sie aufs Feuer, wanns heiß ist, so röste nach Gutduncken Mehl darinn schön braun, dann thus in einen Tiegel oder Geschirr, so verzinnt ist, gieß Wein, Wein-Essig und Brüh darauf, scheele Mandel-Kern, butze grosse Rosin, und wasche sie aus, thue die Mandeln, Rosin, geschnittene Citronen-Blätz, und ein gut Stück Zucker daran, und laß es kochen, hernach richte es an, thue die Brüh mit den Mandeln und Rosinen über das Wildprät richten, und gibs warm auf den Tisch, so ists recht.

6. Hirschen-Schweinen- und Reh-Wildprät mit Citronat zu kochen.

Wasche das Wildprät vorher sauber aus, und kochs dann ab in Wasser, hernach, wenn mans in der Brüh will kochen lassen, so richts in ein Geschirr ein, nehm eine Pfanne, röste nach Gutduncken Mehl in Schmaltz schön braun, thue das geröste Mehl in einen Tiegel oder Castorolle, gieß Wein, ein wenig Wein-Essig und Fleischbrüh darauf, thue Gewürtz, geschnittene Citronen-Blätz, und länglicht klein-geschnittenen Citronat daran, und laß es in der Brüh mitkochen, (wenn man will, so kan man Braunellen butzen und waschen, und solche mit an die Brüh thun) hernach richte das Wildprät an, und die Brüh darüber, so ists recht. Uber die Reh- und Hirschen-Wildbraten macht man sonst gern die Sooß.

7. Reh-Hirschen- und Schweinen-Wildprät in einer Wachholder-Sooß.

Es muß alles vorhero gewaschen, und hernach im saubern Wasser abgekocht

gekocht werden / alsdann nehme das Wildprät / waſchs aus und richts in ein Geſchirr ein; hernach nehme eine Pfann / thue Schmaltz darein / mache es heiß nehme Mehl nach Gutduncken / röſte es in dem heiſſen Schmaltz braun / thue es dann an das Wildprät / oder a part, gieß gute Fleiſchbrüh und ein wenig Wein-Eßig darauf / thue auch Gewürtz / geſchnittene Citronen / und ſauber geleſen und klein geſtoſſene Wachholderbeer daran / thue noch ein Lorbeerblat darzu / und laß es zuſamm in der Brüh ſacht kochen; man kan auch Zucker darunter thun / ſo iſt es recht.

8. Gebratenes Wildprät als ein Ragout einzumachen.

Nehme den Braten / ſchneide ſolchen nach Belieben / je ſchöner je zierlicher es iſt; hernach nehme eine Pfann / thue Schmaltz oder Butter darein / ſetz es aufs Feuer / wanns heiß iſt / ſo thue nach Gutduncken Mehl darein / und röſt es in dem Schmaltz ſchön braun / (wenn man will / ſo können kleine Zwiebel mit geröſt werden) hernach thue es an das geſchnittene Fleiſch / thue auch Gewürtz / Wein / Brüh und Citronen / ſo viel es nöthig iſt / daran; wenn mans will ſauber haben / ſo nehme ein wenig Wein-Eßig darzu und laß es kochen; man kan auch ein wenig Rockenboll darunter thun / ſo iſt es recht.

9. Gebraten Wildprät geſtaufft.

Nimm das gebratene Fleiſch / ſchneid es ſchön / dann thue es in ein Tiegel oder Caſtorolle, thue auch ein gut Stücklein Butter / geriebene Semmel / Gewürtz und geſchnittene Citronen daran / wenn man will auch ein wenig Zwiebel oder Rockenboll / gieß gute Fleiſchbrüh und ein wenig Wein darauf; will man es ſauer haben / ſo muß man Eßig darzu thun / und alſo kochen laſſen / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

10. Gebraten Wildprät mit ein Cappern-Ragout.

Nehme das gebratene Fleiſch / ſchneide Scheiben oder breite Blätz / thue es in ein Geſchirr / röſte braunes Mehl daran / mit klein geſchnittenen Zwiebeln / thue Gewürtz und geſchnittene Citronen darzu / gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh darauf / thue noch ein wenig Rockenboll darunter / ſetz es aufs Feuer / laß es kochen / ſo iſts recht; wenn man will Zucker daran thun / ſo kan man den Rockenboll davon laſſen.

11. Hirſchen- oder Schweinen-Wildprät von einem Schlegel / ſo mager iſt / zu dämpffen.

Nehme Wildprät von einem Schlegel / ſchneids länglicht / oder wie man will / waſch ſauber / dann nehme guten Speck / er mag friſch oder dürr ſeyn / ſchneide ihn grob zum ſpicken / ſaltz und würtze ihn / hernach ſpicke das Wildprät damit; alsdann nehme einen groſſen Tiegel oder Potée. thue etwas Schmaltz darein / ſetz es auf Kohlen oder ander Feuer / thue das Wildprät auch darein / decke es wohl zu / dämpffs auf beyden Seiten braun / dann gieß gute Fleiſchbrüh und etwas Wein darauf / röſte braun Mehl daran / thue geſchnittene Citronen / Gewürtz und etliche Lorbeer-Blätter darzu / und laß ſacht kochen / biß es gar wird; hernach kan man das Fett ein wenig abſchöpffen / ſo man will / auch ein wenig Wein-Eßig und Zucker daran thun / daß es ſüß und ſauer wird / ſo iſts recht.

12. Hirſch-Kolm zu zurichten.

Nehme Hirſch-Kolm / die noch jung ſind / und der Hirſch noch nicht lang aufgeſetzt hat / dieſelbigen ſchneide von dem Geweih herab / ſo weit ſie herunter gehen / dann brühe ſie / daß die rauhe Haut herab kommt / oder koche ſie ab / hernach thue ſie in ein kaltes Waſſer / butze das rauhe herunter / und waſch ſie ſauber aus / daß keine Haar mehr daran ſind / alsdann ſchneide ſie Blätz-weiß / ſo weit ſie weich ſind / dann thue geriebene Semmel / etwas friſche Butter / Muſcatenblum / wenn man will / auch ein wenig klein-gehackt Peterſilien-Kraut und Pfeffer daran / gieß auch gute Fleiſchbrüh darauf / und laß es in ein Teller oder Schüſſel / oder andern Geſchirr aufkochen / wenns wol gekocht hat / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſts recht.

13. Hirſch-Kolm Fricaſée.

Nehme Hirſch-Kolm / brühe ſie oder koche ſie weich / hernach butze ſie ab / daß die Haut und Haar herab kommen / wann ſie weich gekocht ſeyn / ſo ſchneide ſie Blätz-weiß / ſo weit ſie weich ſind / dann nehme Butter in ein Tiegel oder verzinntes Pfändlein / thue die Blätz darein / ſetz es mit der Butter auf Kohlen oder Feuer / wenn die Butter zergangen iſt / ſo ſtäube ein Stäublein Mehl darein / thue gut Gewürtz daran / und gieß gute Fleiſchbrüh darauf und laß es kochen; wenn mans will anrichten / ſo ſchlage 2. 3. biß 4. Eyerdottern in ein Geſchirrlein / rühre ſolche mit ein wenig Wein ab / und thue noch ein wenig Butter an die Dottern / wenn mans

ſoll

ſoll anrichten / ſo laſſe die Eyerdottern auf dem Feuer daran lauffen / man kan auch ein wenig Citronen-Schalen mitkochen laſſen; hernach richts an / wenns angericht iſt / ſo drucke Citronen-Safft darauf / verſuchs nach dem Saltz / ſo wirds recht ſeyn.

14. Hirſch-Kolm mit Krebs-Schwäntzen zu machen.

Wann die Hirſch-Kolm gekocht und gebutzt ſeyn / ſo ſchneide ſie Scheiben oder Blätz-weiß / thue ſie mit den Krebsſchwäntzen in ein Tiegel oder verzinntes Pfändlein / thue geriebene Semmel / gutes Gewürtz / etwas friſche Butter / auch etwas von der Krebsbrüh und Krebs-Butter / und ein wenig Citronen-Schalen daran / gieß noch mehr Brüh darauf / daß es nicht zu viel / auch nicht zu wenig iſt / und laß es ſacht kochen / ſo iſts recht.

15. Hirſch-Kolm mit Morcheln zu kochen.

Wann die Hirſch-Kolm abgebrüht oder abgekocht / und ſchön ſauber gebutzt ſind / ſo ſchneide ſie Scheiben-weiß / ſo weit ſie weich ſind; dann nehme Morcheln / wann ſie friſch ſeyn / ſo butze und waſche ſie ſauber / und thue ſie zu den geſchnittenen Kolm / ſind es aber dürre Morcheln / ſo müſſen ſie erſt gebutzt / gewaſchen und gebrüht werden; hernach nehme ein Tiegel oder verzinntes Pfändlein / thue gute Butter darein / ſetz es auf Kohlen / wenn die Butter zergangen iſt / ſo thue ein wenig Mehl darein / und röſte es ein wenig / dann thue die Kolm und Morcheln in das Mehl / und laß es darinn ſchweiſſen / thue gutes Gewürtz / auch gute Fleiſchbrüh und ein Stücklein Citronen daran / und laß es kochen / wenn mans will anrichten / ſo thue noch ein wenig friſche Butter darzu / laß es aber nicht mehr lang kochen / ſondern laß es miteinander herum lauffen / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

16. Hirſch-Kolm mit Triffeln zu kochen.

Wann die Hirſch-Kolm gebutzt und abgekocht ſeyn / ſo ſchneide ſie Blätz-weiß / ſo weit als die Kolm weich ſind / dann nehme Triffeln / leſe ſie und weiche ſie in warmer Brüh ein / hernach thue in ein Caſtoroll-Pfändlein oder in ein Stoll-Tiegel Butter / ſetz es auf Kohlen / wann die Butter aufſteigt / ſo thue ein wenig Mehl / ein gantze Zwiebel / ein Lorbeerblat und gut Gewürtz mit den Triffeln und Kolmen darein / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / und laß es kochen / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

17. Hirsch-Ohren zu zurichten.

Nehme Hirsch-Ohren / setz sie in Wasser zum Feuer / laß die Ohren weich kochen / hernach nehme die Ohren / schabe und wasche sie sauber ab / und schneide sie klein wie ein Kraut-Salat / man kan auch Hüner-Mägen abkochen klein schneiden und mit darunter thun / alsdann nehme ein Tiegel oder Castoroll Pfändlein / thue Butter darein / setze es aufs Feuer / wann sie zergangen ist / so thue ein wenig Mehl darein / thue auch eine gantze Zwiebel oder ein wenig kleine Zwiebeln mit darzu / und röste es zusammen / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue auch gut Gewürtz und ein Stücklein Citronen daran / und laß es kochen; wanns zu dünn ist / so kan man ein baar Eyerdottern mit Wein abrühren und daran lauffen lassen / so ists recht.

18. Hirsch-Ohren gestaufft mit Petersilien.

Wann die Hirsch-Ohren abgekocht / abgeschabt und gebutzt sind / so nehme sie / schneide sie klein wie ein Kraut Salat / dann thue sie in ein Tiegel oder verzinnte Castoroll, schneide saubern Petersilien klein / thue es auch daran / nehme noch darzu geriebene Semmel / Gewürtz / frische Butter / und so man will / auch ein paar Lorbeerblätter / gieß Fleischbrüh darauf / versuchs nach dem Saltz / so wirds recht seyn.

19. Hirschen-Füß zu zurichten Carbonad oder auf dem Rost gebraten.

Nehme die Hirschen-Füß / brühe und häre sie sauber ab / hernach schneide sie wie die Kälber-Füß von den Röhren herunter / wasche sie wieder sauber aus / und koche sie schön weich in Wasser ab / wann die Füß gar seyn / so thue sie in kalt Wasser und kühle sie aus / dann nehme Butter in ein Geschirr / laß sie auf dem Feuer zergehen / duncke die Füß darinnen herum / nimm auch geriebene Semmel auf ein a part Teller / würtz und saltze sie / und bestreue die aus der Butter gezogenen Füß mit der gewürtzten Semmel / alsdann lege die Füß auf den Rost / und brate sie ab / wenn man sie braucht; wenn sie nun angericht seyn / so mache braune Butter darüber / so ist es recht.

20. Hirschen-Füß Fricassée oder mit Senfft.

Wann die Füß gebrüht und gebutzt seyn / so koche sie in Wasser schön weich / die Röhren müssen aber vorher ausgeschnitten werden / wann sie weich sind / so kühle sie in kalten Wasser aus und schneide sie klein / hernach

nehm-

nehme Butter in ein Tiegel oder Pfanne / ſetz es auf Kohlen / thue etwas Mehl darein / und röſts ein wenig / dann thue die geſchnittene Füß hinein und würtze es; alsdann kan man Eyerdottern oder Senfft mit ein wenig guter Butter daran lauffen laſſen / ſo iſt es recht; wenn aber Eyerdottern darein kommen / ſo muß die Pfanne auf dem Feuer gerührt werden.

21. Hirſchen-Füß kalt anſtatt eines Salats mit Zwiebeln / Peterſilien / Baum-Oel / Eßig und Gewürtz zu zurichten.

Wann die Hirſchen Füß ſauber gebutzt / gewaſchen und gekocht ſind / ſo werden ſie klein geſchnitten; dann ſchneide auch Zwiebel und Peterſilien klein / und mache es unter einander / ſaltz und würtze es ein wenig / alsdann thue Baum Oel und Eßig daran / und richte es alſo an / ſo iſt es recht.

22. Ein wilden Schweins-Kopff zu kochen.

Wann der Kopff abgeſchnitten iſt / ſo wird er ſauber abgeſengt / hernach mit einer heiſſen Schauffel oder Schien alles gar weggeſengt / dann ſchneide das Genick heraus / ſonſt verkocht der Kopff auſſen / und innwendig wird er nicht gar / alsdann ſchneide den ober- und untern Rüſſel / daß das Fleiſch in kochen kan hinterfahren / hernach waſch den Kopff aus / und ſetze den Kopff in Waſſer zum Feuer / gieß auch etliche Maaß Eßig daran / ſaltze den Kopff oder das Waſſer wohl / thue ein paar Hand-voll Wachholderbeer und Lorbeerblätter daran / wanns einkocht iſt / ſo muß mans wieder anfüllen wenn er weich iſt / ſo thue ſolchen heraus / ſetz ihn in ein Geſchirr und laß ihn kalt werden / will man ihn auf die Tafel geben / ſo muß man ihn abbutzen / daß das garſtige davon kommt / alsdann kan man ihn mit Blumen und Blättern ſchön zieren / und alſo auf die Tafel geben. NB. Will man ihn nicht kalt eſſen / ſo kan man Stücker davon ſchneiden / und in einer Pfannen in Butter röſten / und Pfeffer und Saltz darauf thun / ſo iſt es recht.

23. Wilde Friſchling zu marginiren / daß man lange Zeit davon eſſen kan.

Man nehme ein oder mehr Friſchling / er muß aber noch friſch und gut ſeyn / man kan ihn ſchinden oder ſengen / alsdann wird er zerhieben / wie mans nun haben will / und ſauber ausgewaſchen; hernach thue das Fleiſch

in ein ſauber Geſchirr oder Keſſel / thue daran halb Waſſer / die andere Helfft muß Eßig und Wein ſeyn / thue auch gantz Gewürtz / Lorbeerblätter und Roßmarin darzu / und laß den Friſchling darinnen gar kochen / wenn er gar iſt / ſo thue das Fleiſch heraus / legs auf ein ſauberes Ort / laß es kalt werden / und laß die Brüh auch auskalten / wenns kalt iſt / ſo lez das Fleiſch in ein ſauberes Geſchirr / ſchütte die Brüh darauf / ſetz es an ein kühles Ort und verwahre es wohl; Man kan allezeit / wenn man will / davon heraus nehmen / und auf die Tafel geben.

Das 11. Capitel.

Wie man Spanferckel zubereiten ſoll.

1. Spanferckel in einer Sultzen.

NEhme eines oder mehr Spanfercklein / wenn ſie ſauber gebrüht und gebutzt ſeyn / ſo haue ſie voneinander / das Köpfflein kan gantz oder halb gemacht werden / waſche das Fleiſch ſauber aus / hernach ſetz in ein ſaubern Geſchirr zu / mit halb Waſſer / und die andere Helfft muß Wein und Eßig ſeyn / ſaltz es / und thue gantz Gewürtz daran / wenns gar iſt / und mans gelb haben will / ſo kan man ein wenig Saffran daran thun / dann richts in eine Schüſſel an / und gieß durch ein ſauber gedoppeltes Tuch lautere Brüh über das Spanferckel / den Kopff aber leg mitten hinein; wenn man will / ſo kan man Roſin butzen und in Wein abkochen / auch ſüſſe Mandel ſcheelen / und klein ſchneiden / und mit den Roſinen darüber ſtreuen / ſo iſt es recht. NB. Es muß aber kalt geſtanden ſeyn.

2. Spanferckel oder junge Säu in einer Senff-Sooß zuzurichten.

Wann die Span-Sau ſauber gebutzt iſt / ſo ſchneide ſie Stücklein- oder Viertel-weiß / und koche ſie dann in Saltz-Waſſer / auch Wein und Gewürtz ab / wenns gar iſt / ſo nehme ein Stücklein Butter in eine Pfanne / thue eine gantze Zwiebel darzu / und gieß Senff darauf / rühre es auf dem Feur biß die Butter zergangen iſt / dann richte die Span Sau an / und gieß die Sooß darüber / und gieb es recht warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

3. Span-

3. Spanferckel Rouleau.

Nimm ein Spanferckel / ſo ſauber gebutzt iſt / ſchneide erſt den Kopff herab / dann ſchinde die Haut ab / hernach ſchneide das Fleiſch von den Beinen herunter / nehme noch etwas von guten Schweinfleiſch / und ein halb Pfund friſchen Speck darzu / hacks klein untereinander / würtz und ſaltz es / alsdann waſche das Häutlein aus / leys ausgebreit auf ein Brett / ſaltz und würtz es ein wenig / dann thue das gehackte Fleiſch in das Häutlein / hernach ſiede ein hart Ey / hacke es klein / brühe Piſtacien, ſcheele ſie / und hacke ſolche auch klein / dann ſtreue dieſe auf dem gehackten Fleiſch herum / und drehe es übereinander feſt zuſammen / nemlich das Häutlein / worein das Fleiſch gewickelt / ſchlags feſt in ein Serviett ein / thue 4. runde Spreiſſel auf die 4. Theil / und binds mit Bindfaden feſt zuſammen / hernach nimm das Köpflein und die Füß / waſche ſolche ſauber aus / ſetze das Rouleau, Füß und Kopff in ein Geſchirr mit Waſſer und Wein-Eßig zum Feuer / und laß es kochen / thue auch Saltz / Roßmarin und Lorbeerblätter darzu / wenns nun gekocht hat / und mans bald anrichten will / ſo laß es in der Brüh erkalten / dann thue es aus dem Serviett, butz es ſauber ab / und ſchneide es Blätz-weiß um die Schüſſel / lege das Köpfflein / und die Füß in die Mitten / ſo iſt es recht.

4. Ein Driſenet, von abgebratenen und übergebliebenen Span-Säuen zu machen.

Nimm das von überbliebenen Span-Säuen / ſchneids ſchön Stücklein-weiß / richt es in eine Schüſſel ein / dann nehme Semmel / beehe ſie ſchön auf dem Roſt / lege die gebeehte Semmel in ein ſauber Geſchirr / ſtoſſe Zucker und etwas Zimmet klein / ſtreue es auf die gebähte Semmel / gieß guten Wein / ſoviel als nöthig iſt darauf / und laß ſie ſo quellen / alsdann lege ſie auf die Span-Säu herum / gieß den überbliebenen Wein / ſo nicht in die Semmel gedrungen / oben darauf / ſtreue noch etwas Zucker und Zimmet darauf / ſo iſt es recht.

Das 12. Capitel.

Vom zahmen Schwein-Fleiſch.

1. Schweins-Rücken Carbonade.

NEhme den Rücken von dem Schwein / löſe den Speck davon ab / wenn man zumahlen den Speck nicht gern daran hat / hernach ſchneids Ripplein-weiß / und klopffs mit einem Meſſerrücken über und über wohl ab / alsdann nehme eine Pfann / thue etwas Schmaltz darein / laß es zergehen / drucke dann das geklopffte Fleiſch darinnen um / hernach nehme geriebene Semmel / thue Gewürtz und Saltz darzu / und beſtreue die in das Schmaltz getauchte Ripplein damit / und lege ſie / wenn man ſie bald brauchen will / auf den Roſt / und brate ſie auf Kohlen ſchön ab / daß ſie nicht zu dürr werden dann kan man ſie in eine Schüſſel richten / und Eßig / klein geſchnittene Zwiebeln / Peterſilienkraut und ein wenig Pfeffer darzu thun / ſo iſt es recht. Man kans auch um Gemüß / es ſey was es will / herum legen.

2. Schwein-Fleiſch in einer ſauern Zwiebel-Brüh.

Nimm Schwein-Fleiſch / haue es nach Belieben / waſchs ſauber aus / und kochs mit Saltz ab / hernach nehme eine Pfann / thue Schmaltz darein / röſte Mehl und Zwiebel darinn braun / dann thue es in ein Geſchirr / gieß ein wenig Eßig und Fleiſchbrüh darauf / thue Gewürtz darzu / und laß es kochen / alsdann richte das Fleiſch an / und die Brüh darüber / ſo iſts recht.

3. Ein Schweins-Schlegel in einer Pfefferkuchen-Brüh.

Nimm den Schweins-Schlegel / ziehe die Haut herunter / und brate ihn ab / wenn er gebraten iſt / ſo nehme die dicken Lebkuchen oder Pfefferkuchen / reibe ein gutes Stücklein davon auf einen Reib-Eiſen / hernach thue das Geriebene in ein Tiegel gieß Wein und Wein-Eßig darauf / thue Citronen-Blätzlein und etwas Zucker darzu / warns nicht ſüß genug iſt / und laß es zuſammen kochen / alsdann richte es über den gebratenen Schlegel / und ſtreue Citronenbützel darauf / ſo iſt es recht.

4. Schweins-Ohren und Rüſſel in einer Senff-Brüh zu machen.

Nehme die Ohren und Rüſſel / wann ſie ſauber gebutzt ſeyn / koche ſie weich / dann butze ſie in friſchen Waſſer ſauber ab / und ſchneide ſie läng-

länglicht klein / hernach nehme eine Pfann / thue Butter oder Schmaltz darein / und röſte ein wenig Mehl in dem Schmaltz / wer will / kan ein wenig Zwiebel daran thun / thue hernach das geſchnittene Fleiſch / als die Ohren und Rüſſel / mit dem Mehl in ein verzinntes Pfändlein oder Stoll-Tiegel / thue Gewürtz / Fleiſchbrüh / ein wenig Eßig oder Wein daran / thue noch Citronen und ein paar Lorbeerblätter darzu / und laß es kochen / wenn man will / ſo kan man Senff daran lauffen laſſen / oder Eyerdottern / wenn es nicht ſchon zu dick iſt / daran thun; nimm alsdann die Lorbeerblätter heraus / und verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

5. Eine Sultzen von Schweins-Ohren / Rüſſel und Füſſen zu machen.

Nehme die Ohren / Füß und Rüſſel / ſchneide die Füß halb voneinander / waſch alles ſauber aus / ſetz es in Waſſer und Saltz zum Feuer / und laß eine Weil kochen / dann nehms heraus / waſche es ſauber in kalten Waſſer / und butze die Haar herab / thue es wieder in die Brüh / gieß Wein und ein wenig Wein-Eßig daran / thue auch gantz gut Gewürtz und etliche Lorbeerblätter darzu / und laß es weich kochen / thue auch etwas Saffran daran / wanns wohl weich iſt / ſo richts in eine Schüſſel / ſeige es durch ein ſauberes Serviett in ein Tiegel / ſetze ſie wohl eben und gleich in ein kühles Ort / hernach gieß die durchgeſeigte Brüh darauf / laß es kalt werden; Man kan auch kleine Roſin butzen und waſchen und darüber ſtreuen / und klein-geſchnittene Mandel darunter thun / ſo iſt es recht.

6. Schweins-Ohren und Füß-Carbonade.

Wann die Ohren und Füß weich und ſauber gekocht ſind / ſo butze ſie ab / hernach nehme eine Pfann / thue Schmaltz darein / und laß zergehen / wältze die Füß und Ohren in Schmaltz herum / dann nehme geriebene Semmel / ſaltz und würtze ſie / und beſtreue die Füß und Ohren damit / lege ſie auf den Roſt / wenn man ſie braucht / ſo brate ſie wohl ab / und giebs warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht; Man kan auch braune Butter darüber machen / und mit Citronen belegen / oder ſolche darzu ſetzen / ſo iſt es recht.

7. Einen ſauren Topff-Braten von der jungen Schweins-Waar / als Zungen / Miltz / Nieren / Schwantz / ꝛc.

Nehme dieſe Waar / koche ſie weich / hernach thue ſie in ein Tiegel /

gieß Brüh und Eßig darauf / thue Gewürtz und ein wenig gestossene Negelein darzu / röste braun Mehl mit Zwiebeln daran / laß es wohl einkochen / versuchs nach dem Saltz / so ist es recht.

8. Schweins-Ohren / Rüssel- und Füß-Ragout mit Cappern.

Nehme die Schweins-Waar / wasche es saubet und kochs ab / hernach richts in ein Tiegel ein mit Gewürtz / Citronen und Cappern / gieß Brüh / auch ein wenig Wein oder Wein-Eßig darauf / röste gelbes Mehl in Butter oder Schmaltz daran / und laß es kochen; wenn man will / so scheele auch ein Rockenboll / schneide denselben klein / und thue solchen auch darzu / versuchs nach dem Saltz / so ist es recht.

9. Schweinen-Fleisch auf Wildprät Art mit Schweiß zu zurichten.

Nehme das Fleisch / wenn man will / und es nicht gleich braucht / salze es ein / thue gestossene Wachholderbeer darzu / wenns dann etliche Tag in Saltz gelegen / so nehme davon und koche es ab / hernach thue in eine Pfannen Schmaltz / mache es heiß / röste ein Mehl braun darinnen / thue es hernach in ein Tiegel / gieß Fleischbrüh / Wein und ein wenig Wein-Eßig darauf / setz den Tiegel auf Kohlen / laß es kochen / rühr es herum / thue Gewürtz und etwas Zucker daran / wenn man bald will anrichten / so muß die Brüh kochen; alsdann nehme guten Kälberschweiß, laß denselben durch ein Seiher hinein lauffen / aber auch nicht zu viel / rühre es stets wohl herum / versuchs nach dem Saltz und Zucker / richte das Fleisch an / und die Brüh darüber / so ist es recht.

10. Schwein-Fleisch in einer Wachholder-Sooß auf Wildprät-Art.

Nehme von dem eingebeitzten Fleisch / wasche es ab / und setz ins Wasser zum Feuer / dann nehme eine Pfann mit Schmaltz / röste ein Löffel mit Mehl braun darinn / thue hernach das Mehl in einen Tiegel / gieß Brüh und ein wenig Wein-Eßig darauf / thue Gewürtz / Citronen und ein paar Lorbeerblätter daran / stosse auch ein wenig Wacholder-Beer klein / und thue solche mit in die Brüh / und laß es kochen / wann man will / so kan man auch ein wenig Zucker daran thun; alsdann richte das Fleisch an / und die Brüh darüber / versuch es nach dem Saltz / so ists recht.

11. Ein

11. Ein Preß-Kopff von Schweins-Kopff / Rinds-Kopff / Kalbs-Ohren / dürrer Zungen und Piſtacien zu machen.

Nehme die Backen von dem Rinds- und Schweins-Kopff und waſche alles wohl aus / hernach koche die Köpff gar / nehme ſie heraus / wenn ſie kalt ſeyn / ſo ſchneide das Fleiſch würffiicht / ſchneide auch die Kalbs Ohren / ſo vorhero abgekocht und mit einem Meſſer ſauber abgeſchabt worden / gantz klein wie Kraut-Salat / alsdann koche die Rinds-Zungen ab / ſcheele ſie / und ſchneide ſie auch wie das Fleiſch / wenn man Speck-Schwarten hat / ſo kan man ſie auch abkochen und mit darunter länglicht ſchneiden; dann nehme Piſtacien, brühe und ſcheele ſie ab / thue ſie auch mit unter das zuſammen gehackte Fleiſch / hernach thue alles zuſammen in ein ſaubern Keſſel oder Potellen, gieß Wein und Wein-Eßig darauf / thue Gewürtz / Saltz und geſchnittene Citronenbützel daran / mache auch ein Bouquet von zwey Lorbeerblättern / Timian / ein wenig Roßmarin / und etlichen kleinen grünen Zwiebeln / oder etlichen Zwiebeln mit Negelein beſteckt / und legs darauf / ſetz es auf ein ſtarck Feuer / aber laß es nicht anbrennen / wenn es nun eingekocht hat / ſo nehms heraus / thue es in ein ſauber Serviett, und binds feſt zuſammen / hernach preſſe es 24. Stund / alsdann thue es heraus / legs in Wein und Eßig / ſetz es an ein kühles Ort / ſo kan man allezeit davon auf Schüſſel ſchneiden und das andere wieder verwahren; Man kans auch in ein Serviett einſchlagen / das Serviett muß aber vorher eingetunckt in Wein ſeyn / ſo iſt es recht.

Das 13. Capitel.

Von Welſchen oder Pip-Hahnen.

1. Ala Daube von Welſchen Hahnen.

Nehme ein oder mehr welſche Hahnen / wenn dieſe ſauber gebrüht ſeyn / ſo nimm friſchen Speck / der gut iſt / ſchneide ihn wie ein kleinen Finger / würtz und ſaltze denſelben / hernach nehme den Hahn oder Henne / wenn ſie ſauber iſt / zeume ſie ein / durchziehe den Hahn oder die Henne mit dem Speck / dann ſetz es in ein ſaubern Keſſel oder Hafen / mit Saltz und

gantz Gewürtz / auch etwas Wein und Wein-Eßig zum Feuer / thue auch Citronen-Schalen / Roßmarin und Lorbeer-Blätter daran / kehre es um / daß es auf ein Ort so weich wird als auf dem andern / laß es in der Brüh eine weil liegen / es wird nur besser.

2. Welsch-Hahn oder Pip-Hennen-Ragout mit Sardellen.

Nehme die Brust / thue die braune Haut herab / das andere schneide schön Scheiben weiß / richts in ein Tiegel oder Casserol-Pfändlein / hernach nehme Butter in ein Pfändlein / laß es zergehen / thue ein wenig Mehl darein / soviel man meint / röste es gelblicht / thue es an die geschnittene Brüst / thue Gewürtz / geschnittene Citronen daran / wasche Sardellen sauber / gräte sie aus / hacke oder schneide sie klein / thue es an die geschnittene Pip-Hahnen-Brüst / gieß gute Fleisch-Brüh darauf / laß es kochen / versuchs / so ist es recht.

3. Auf ein andere Manier.

Wann die Brust geschnitten ist / so nehme saubere Sardellen, schneide sie klein / thue solche an die geschnittene Brust / thue auch geriebene Semmel / ein Stücklein Butter / Gewürtz und geschnittene Citronen daran / gieß gute Fleisch-Brüh darauf / laß es kochen / versuchs nach dem Saltz; wenn man will / kan man ein wenig Wein daran giessen und so kochen lassen / so ist es recht.

4. Ein ander Ragout mit Kappern.

Wenn die Brust geschnitten ist / so thue Kappern / Citronen / ein wenig Wein und Gewürtz daran / thue auch ein wenig gelb Mehl in Butter geröst darzu / gieß gute Fleisch-Brüh darauf / laß es kochen / so ists recht.

5. Ein Fricassée von der Brust.

Wenns zusamm geschnitten ist / so nehme Butter in ein Pfändlein / wenns zergangen ist / so stäube ein wenig Mehl darein / thue es an das geschnittene Fleisch / nehme Gewürtz daran / schneide auch ein wenig von einer Citronen darzu / und laß es kochen; hernach schlage ein paar Eyer aus / rühre die Dottern mit Wein ab / wenn mans will anrichten / so muß es kochen / es darff aber nicht viel Brüh haben / alsdann gieß die Dottern daran / richts an / und trucke Citronen-Safft darauf / so ist es recht.

6. Ein

6. Ein Ragout von Pip-Hahnen oder Hennen-Flügeln mit Triffeln.

Wenn man viel Pip-Hahnen-Flügel hat / ſo laß ſie gantz oder hacke ſie entzwey / und koche ſie ab / hernach nehme eine Pfann / thue ein Stücklein Butter darein / ſetz es aufs Feuer / thue auch mit ein Rühr-Löffel ein wenig Mehl darein / röſte es gelb / dann thue die Flügel in das Mehl / alsdann nehme Triffel / leſe ſie vorher / gieß Fleiſch-Brüh darauf / und ſetze ſie nicht allzu nahe zum Feuer / wenn ſie nun eine Zeit lang geweicht haben / ſo thue ſie aus der Brüh heraus / oder gieß ſie ſamt der Brüh an die Flügel / thue geſchnittene Citronen-Schaalen / ein Lorbeer-Blat und Gewürtz daran / gieß Fleiſchbrüh / und ſo man will / ein wenig Wein darauf / laß es ſacht kochen / ſo iſt es recht.

7. Pip-Hahnen oder Pip-Hennen-Flügel braun zu machen / hernach mit Morcheln und Triffeln zu zurichten.

Nehme die Flügel / wenn ſie ſauber gebutzt ſind / melbe ſie ein / dann nehme eine Pfann / thue Schmaltz darein / mache das Schmaltz heiß / hernach thue von den Flügeln / ſoviel hinein gehen / darein / ſetz es auf ein ſtarckes Feuer / und bräune ſie aus dem Schmaltz heraus / wenn ſie alle ſind / ſo thue ſie in ein Geſchirr; hernach nehme Morcheln oder Triffel / butze und waſche ſie ſauber / dann gieß Fleiſch-Brüh darauf / iſt ſie kalt / ſo ſetze die Morcheln oder Triffel von Ferne zum Feuer / laß ſie ein wenig weichen / dann thue die Morcheln oder Triffel mit der Brüh an die Flügel / thue ein wenig geſchnittene Citronen-Schalen / Gewürtz / eine Zwiebel mit Negelein beſteckt und ein paar Lorbeer-Blätter daran / laß es kochen / wenn die Brüh nicht dick genug iſt / ſo röſte noch ein wenig braun Mehl / thue es darein / wenn man will / kan man auch ein wenig Wein darzu thun / laß es kochen / biß die Flügel weich ſind / alsdann richts an / drucke Citronen-Safft darauf / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

8. Pip-hahnen- oder Hennen-Flügel-Fricaſsée.

Wann die Flügel ſauber gebutzt ſind / ſo koche ſie weich / dann nehme heraus was weich iſt / wann ſie alle weich ſind / ſo thue in ein Geſchirr ein Stücklein Butter / laß es zergehen / ſtäube ein wenig Meel darein / hernach thue die Flügel auch hinein / thue Gewürtz / geſchnittene Citrone /

und ein paar grüne oder dürre Zwiebeln darzu / ſchlage 3. oder 5. Eyerdottern aus / rühre ſie mit Citronen-Safft oder Wein-Eßig ab / wenn man es will anrichten / ſo ſchütte die Eyer-Dottern mit ein wenig friſcher Butter daran / ſo iſt es recht.

9. Pip-Hahnen- oder Pip-Hennen-Flügel in einer Mayoran-Brüh zu kochen.

Nehme die Flügel / wenn ſie abgekocht ſeyn / richte ſie in ein Geſchirr ein / hernach nehme eine Pfann / thue Butter oder Schmaltz darein / laß es zergehen / thue ein wenig Mehl darein / röſte es gelblicht / dann thue es an die Flügel / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / würtz es mit gutem Gewürtz / reibe ein wenig Mayoran in der Hand klein / oder ſchneide ſolchen klein / und thue ihn mit darzu / laß es wohl ſacht kochen / die Brüh muß ein wenig dick ſeyn / ſo iſt es recht. Man kan auch an ſtatt des geriebenen Mehl / geriebene Semmel und Butter daran thun / und es wohl ſacht kochen laſſen / ſo iſt es auch recht.

10. Ein Ragout oder eingemachtes von Piphahnen-Gerippe / braun mit dem Poudre Royal.

Nehme das übrige von dem Pip-Hahnen / ſchneide oder haue das Beſte zuſammen / ſoviel man braucht / richte es in ein Geſchirr ein / dann thue Schmaltz in eine Pfann / röſte Mehl darinnen braunlicht / thue es an das zuſammgeſchnittene / würtze es / gieß Fleiſch-Brüh und etwas Wein darauf / ſchneide etliche Stück Citronen daran / und laß es kochen; wenn man will anrichten / ſo nehme ein paar Meſſer-Spitzen von dem Poudre Royal, rühre es mit ein Löffel voll Wein klar ab / thue noch ein wenig friſche Butter mit dem Poudre Royal an das Ragout, laß es eine Weil kochen / alsdann richte es an / ſo man will / kan man auch Citronen-Safft darauf trucken / ſo iſt es fertig.

11. Pip-Hahnen Ragout mit Citronen.

Nehme das überblieben gebratene von dem Pip-Hahn oder Pip-Hennen / ſchneide oder hacke es zuſammen / thue es in ein Geſchirr / nehme eine Pfanne / thue Butter hinein / ſetze es aufs Feuer / röſte Mehl gelb darinnen / thue Gewürtz / geſchnittene Citronen daran / gieß Fleiſch-Brüh und ein wenig Wein darauf / thue noch ein wenig Timian und ein paar Lorbeer-

Lorbeer-Blätter darzu/ laß es kochen / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

Auf ein andere Manier.

Nimm das überbliebene von Pip-Hahnen / hacke oder ſchneids zuſammen in ein Tiegel oder verzinntes Geſchirr / thue geriebene Semmel / ein Stück Butter / Gewürtz / eine Zwiebel mit Negelein beſteckt / oder klein geſchnittene Zwiebel / Citronen und ein Lorbeerblat daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / man kan auch Sardellen, wenn ſie geſäubert ſind / klein hacken / und mit kochen laſſen / nach dem Saltz verſucht / ſo iſt es recht.

12. Pip-Hahnen oder Pip-Hennen Ragout mit Prücken zu kochen.

Wann was von dem gebratenen Pip-Hahn / oder Pip-Hennen übrig iſt / ſo nehme ſolches / ſchneide oder hacke es fein zierlich zuſammen / richte es in ein Geſchirr ein / worinn es kochen ſoll / dann nehme Butter in eine Pfann / ſetz es aufs Feuer / röſte gelb Mehl darinn / hernach nehme etliche Prücken / ſchabe ſie ein wenig ab / und ſchneide ſie Stücklein-weiß daran / den Kopff aber thue davon / ſchneide auch etliche Stücklein von einer Citronen daran / gieß ein wenig Wein und dann Fleiſchbrüh darauf / würtze es / und laß es ſacht kochen / ſo iſts recht.

13. Weiſſe Würſt von der Piphanen-Bruſt zu machen.

Nehme das Fleiſch von einer Pip-Hahnen-Bruſt herunter / thue auch zu erſt die braune Haut davon / hernach hacke oder ſchneide das Fleiſch mit ein Scheid-Meſſer recht klein / dann weiche auf eine Bruſt vor 1. Kreutzer Semmel-Broſam in einer Maaß guten ſüſſen Milch ein / wenn ſie weich iſt / ſo trucke die Semmel mit ein Koch- oder Rühr-Löffel / alsdann thue die gehackte Bruſt an die klein geriebene Semmel / rühre es wohl untereinander / dann ſchlage 3. gantze Eyer und 3. Dottern daran / rühre es ja wohl untereinander / dann binde ein Bouquet von ein paar Lorbeerblätter / Timian / ein paar grünen Zwiebeln / thue es auch daran / hernach nehme ein viertel Pfund gut Schweinen-Schmeer / hacke es recht klein / thue es auch darunter / nehme auch ein halb Pfund friſchen Speck / ſtecke ſolchen in ein ſiedende Fleiſchbrüh oder ſiedendes Waſſer / laſſe ihn nur ein wenig quellen/

len / wann er dann kalt iſt / ſo ſchneide den Speck ſo klein würfflicht als man kan / thue ſolchen auch mit darunter / nehme ein klein wenig Saltz und gut Gewürtz darzu / ſetze es auf ein ſachtes Feuer / rührs allezeit dabey / laß es aber nicht kochen / wanns ein wenig angezogen hat auf dem Feuer / ſo thue es hinweg / rühre bißweilen / daß es kalt wird / thue den Bouquet wieder heraus; hernach nehme kleine ſaubere Schaafs-Darme / ſo nicht fett ſeyn / oder andere kleine Darme / ſo wohl rein ſind / alsdann nehme eine Sprützе, mache ſie mit Gehäck voll / drücke ſie in die Därme biß die Füll und Darme all ſeyn / dann binds unter wie es ſelbſt beliebt / ferner nehme gute Milch / und koche die Würſt darinnen ab / laß ſie auch eine Weil darinn liegen / hernach nehme ein Bogen weiß Pappier / biege ſolchen auf wie eine Torten / und daſſelbe über und über mit Butter / lege dann die Würſt hinein auf die Butter / man kan ſie auch rund herum legen / alsdann lege das Pappier mit den Würſten auf den Roſt / ſetze ihn auf glüende Kohlen / und brate ſie wohl mit Butter ab / wenn man ſie nicht umwenden kan / ſo mache eine eiſerne Schauffel heiß / und halte ſie über die Würſt / gieb ſie warm mit dem Pappier oder ohne Pappier auf die Tafel. Man kans auch von jungen Schwein Fleiſch eben auf dieſe Art machen.

14. Pip-hahnen-Grille- oder Carbonade zu machen.

Nehme / was von Pip-hahnen übergeblieben / ſchneide es Schenckel- oder Glieder-weiß / daß es ein Anſehen hat / hernach nehme ein Geſchirr / thue gute Butter darein / laß es zergehen / wenns zergangen iſt / ſo kehre ein Stücklein nach dem andern darinnen um / dann nehme geriebene Semmel / würtz und saltze es / ſchneide etwas Timian gantz klein darunter / beſtreue es mit dem geriebenen Brod / legs auf den Roſt / wenn man es braucht / ſo ſetze es auf Kohlen / und brate ſolches zuſammgeſchnittene ſchön ab / alsdann legs auf eine warme Schüſſel / ſetze eine Citronen darbey / ſo iſt es auch recht.

* * *
* *
*

Das 14. Capitel.

Wie man alte Hühner zubereiten soll.

1. Alte Hühner angeschlagen.

Nimm alte Hühner, so viel man hat oder nehmen will, wenn sie sauber gebutzt und ausgenommen seyn, so zeume sie zum kochen ein, setze sie auch zu mit Wasser, oder thue sie hinein, allwo Rindfleisch schon ist, und lasse sie weich kochen, hernach nehme sie heraus, wenn sie kalt seyn, so schneide das Fleisch von der Brust herunter, thue es auf ein sauberes Bret, hacke oder schneide es recht klein, dann weiche auf eine Brust vor 2. Pfenning Semmel in Milch ein, so man aber keine Milch hat, so weich die Semmel nur in Wasser ein, trucke sie aus, wenn sie geweicht ist, und hacke sie auch mit unter die Hühner-Brust, nehme ein Viertel Pfund frisch Nieren-Fett, hacke es auch recht klein darunter, dann nimm auf eine Hühner-Brust 4. Eyer, rühre sie in einer Pfanne in der Butter auf dem Feuer hübsch glatt, thue die Eyer auch unter das Gehäck, schlage noch 2. Eyer darunter, würtze und saltze es, wann man es will recht machen, so thue es zusammen in ein Mörsel, und stosse es wohl klein, dann schlage es hinan, wo es heraus geschnitten ist, bestreiche es mit einem beissen nassen Messer, und ziere es mit dem Messer-Rucken, hernach lege die Hühner in eine silberne Schüssel oder Blech, oder Torten-Blech, gieß gute fette Fleisch-Brüh oder Butter darauf, setze sie in ein heissen Ofen, und backe sie schön liecht heraus; alsdann kan ein Sooß oder Ragout darüber gemacht werden.

2. Auf eine andere Art alte Hühner angeschlagen.

Nehme alte Hühner, so viel beliebt, wann sie sauber gebrüht und gebutzt seyn, so zeume sie erst zum kochen ein, hernach schneide die Haut auf der Brust von unten hinauf, und nimm dann die Brüst von den Hennen heraus, schneide auch das Fleisch von den Beinen herab, und häute die inwendige Haut heraus, dann hacke das Fleisch gantz klein, nehme zu einer Brust vor 1. Kreutzer Semmel-Brosam, weiche sie in guter Milch ein, nimm auch ein Viertel Pfund Marck oder frisches Mayen-Fett zu einer Brust, hacke alles klein untereinander, und stosse es dann zusammen in ein Mörsel, alsdann nehme gute Butter, zu einer Hühner-Brust eines

Hühner-Ey groß, thue es in eine irrdene Schüssel, laß es sacht zergehen, rühre es mit einem Koch-Löffel, daß es gantz weiß und kalt wird, hernach schlage Eyer in die Butter, auf eine Brust 2. gantze Eyer und 2. Dottern, rühre die Butter mit den Eyern ein Viertel-Stund lang, dann thue das Gehäck darein, würtz es mit Muscaten-Blum, und saltze es, und rühre es wohl untereinander, trucke die Semmel, so in Milch geweicht ist, wohl aus, und thue solche auch mit darunter rühren; NB. setze alsdenn das Gerippe von der Hennen zum Feuer, wenn es weich ist, so nehme und zerschneide die Flügel und Schenckel Glieder-weiß, butze das Fleisch von den Beinen ein wenig ab, daß man es kan angreiffen, hernach nehme von dem gehackten Farce, so viel als ein Hühner-Ey, umschlage die Bein, allwo das Fleisch noch daran ist, lege es hernach auf ein Teller oder Schüssel, so mit Butter beschmiert ist, dann setze ein Tiegel mit guter sauberer Fleisch-Brüh auf Kohlen, wenn es kocht, so giesse auf den Teller oder Schüssel, daß die Butter beginnt zu schmeltzen, dann thue die angeschlagene Bein in die kochende Fleisch-Brüh, laß es eine halbe Stund kochen, hernach richte es an, worauf man will; wenn man will, so kan man ein klein wenig geriebene Semmel in die Schüssel thun, und solche auf ein Kohl-Feuer setzen, und von der guten Brüh darzu thun, sie muß aber wohl fett seyn, hernach die angeschlagene Bein darein richten, und so in der Schüssel kochen lassen, alsdann Muscaten-Blüh darauf streuen, so ist es recht.

3. Alte Hühner mit Käß-Köhl / Carviol, oder Blumen-Köhl.

Nehme die alten Hühner, wann sie gebutzt und gebrüht sind, so zeume sie ein, wasche sie aus, setze sie zu, und koche sie gar; dann nehme den Käß-Köhl, butze und wasche solchen sauber, und koche ihn in Wasser ab, wann der Käß-Köhl gar gekocht ist, so thue solchen in ein Tiegel oder Casserole, und würtze ihn mit guten Gewürtz, hernach nehme eine Pfanne, thue ein gut Stücklein Butter darein, setze es aufs Feuer, thue ein wenig Mehl darzu, röste es ein wenig, aber nicht zu sehr, thue es an den Käß-Köhl, gieß gute Fleisch-Brüh darauf, laß es sacht kochen, es muß aber nicht zu viel Brüh werden; man kan auch an statt des Mehls geriebene Semmel und ein Stück Butter daran thun und mit kochen lassen, und alsdann über die Hühner richten: man kan auch Krebs-Brüh und Krebs-Butter daran thun, so ist es schön roth.

4. Alte

4. Alte Hühner mit jungen Hopffen zu kochen.

Nehme die alten Hühner, wenn ſie gar gekocht ſind, ſo butz und waſche jungen Hopffen, und koche denſelben in Waſſer ab, hernach thue den Hopffen in einen Tiegel oder Pfannen, würtze ſolchen, und gieß gute Fleiſchbrüh darauf, hernach röſte ein wenig weiß Mehl daran, oder thue geriebene Semmel und ein gut Stücklein friſche Butter daran, und laß es kochen, richte es alsdann über die alten Hühner an, ſo iſt es recht; man kan auch die unzeitigen Eyer, ſo die Hühner bißweilen in ſich haben, abkochen, abſchelen, und mit an den Hopffen thun, es ſiehet gut aus, und iſt gut.

5. Alte Hühner in Reiß zu kochen.

Nehme die alten Hühner, wenn ſie gebutzt und gereiniget ſind, ſo koche ſie gar, hernach nehme Reiß, leſe und waſche denſelben ſauber, und koche ihn in Waſſer ab, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß ſolchen ein paar Stund lang kochen, daß er aber nicht zu dünn iſt, hernach thue ein Stücklein Butter daran, wenn man will, kan man auch Saffran darzu thun, der Reiß muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick ſeyn, nach dem Saltz verſucht, ſo iſt es recht.

6. Alte Hühner mit Spargel.

Nehme die alten Hühner, wenn ſie gebrüht ſeyn, ſo koche ſie weich; hernach nehme Spargel, butze ſolchen ſauber, und breche ihn ab, ſo weit er ſich brechen läſt, man kan denſelben klein ſchneiden, oder auch nur lang laſſen, dann waſche den Spargel, und koche ſolchen in Waſſer mit ein wenig Saltz ab, alsdann thue denſelben in ein Tiegel oder verzinnte Pfannen, nehme ein Stücklein friſche Butter, röſte ein wenig Meel gelblich darinnen, thue es an den Spargel, thue auch Gewürtz und gute Fleiſchbrüh daran, und laß es kochen; man kan auch an ſtatt des geröſten Mehl geriebene Semmel, und ein gut Stücklein Butter daran thun; man kan auch ausgebrochene Krebs-Schwäntz, Krebsbrüh und Krebsbutter daran thun, und ſo ſacht kochen laſſen: würtze es alsdann mit guten Gewürtz, und richte den Spargel über die alten Hühner, ſo iſt es recht.

7. Alte Hühner mit Nudeln oder Macronen.

Nehme die alte Hühner, wann ſie ſauber ſeyn, ſo ſetze ſie zum Feuer, und laß ſie gar kochen; hernach nehme ein halb Maaß ſchönes Mehl, thue

es in eine Schüſſel, oder auf ein Backbret, und ſaltze es, dann ſchlage 4. biß 5. Eyer daran, würcke es zuſammen, aber nicht zu feſt, alsdann treibe es mit ein Wälger-Holtz gantz dünn aus, je dünner je beſſer und ſchöner ſie ſind, wann ſie ausgetrieben ſind, ſo ſchneide ſie ſchön, hernach ſetze Waſſer zum Feuer, wenn es kocht, ſo ſaltze es, und ſtreue die Nudeln darein, laß es ſacht kochen, alsdann ſchütte oder ſeige das Waſſer wieder ab, und thue die Nudeln in ein Tiegel, thue gut Gewürtz, und ein Stücklein Butter daran, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß es kochen; wenn es gelb ſoll ſeyn, ſo thue ein wenig Saffran daran, richte alsdann die Hühner an, und die Nudeln darüber, verſuch es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

8. Alte Hühner mit Schwaden zu kochen. NB. Der Schwaden iſt ein Stück von Reiß.

Die alten Hühner werden gebutzt und gekocht wie allezeit, wann die alten Hühner kochen, ſo nehm den Schwaden, leſe und waſche denſelben, hernach gieß gute Fleiſchbrüh darauf, ſetze den Schwaden zum Feuer, und laß ſolchen ſacht kochen; wenn man will anrichten, ſo thue gut Gewürtz und ein Stück friſche Butter daran, verſuch es nach dem Saltz, und richte den Schwaden über die Hühner an, ſo iſt es recht.

9. Alte Hühner mit Zucker-Würtzel.

Nehme die alten Hühner, wann ſie gebutzt ſeyn, zeume ſie zum kochen ein, ſetz ſie zu, und laß die Hühner gar kochen; hernach nehme Zucker-Wurtzel, butze ſie ſauber, dann waſche ſie, und thue ſie in ein Tiegel oder Caſſerol-Pfannen, thue geriebene Semmel, Gewürtz und ein Stück Butter daran, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß es ſacht kochen, alsdann richte die alten Hühner an, verſuch es nach dem Saltz, und richte die Wurtzel darauf, ſo iſt es recht.

10. Alte Hühner mit Mandeln und Roſin.

Nehme die alten Hühner, wenn ſie gebutzt und ſauber ſind, ſo ſetze ſie mit guten Fleiſch zu, und laß ſie gar kochen; hernach nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, röſte ein Löffel voll Mehl darinn braun, dann thue es in ein Tiegel, gieß Wein und etwas Fleiſchbrüh darauf, ſchneide Citronen-Blätz daran, thue ein Stücklein Zucker und gutes Gewürtz darzu, man kan auch ein wenig Zimmet und Nägelein gantz darunter thun; hernach ſcheele etwas Mandelkern, butze Roſin, und waſche ſie ſauber, thue

ſolches

ſolches an die Brüh, und laß ſie mit kochen, es muß wohl ſüß, auch nicht gar zu dick ſeyn, wann denn die alten Hühner gar ſind, ſo kan man die Brüh zu erſt verſuchen, und alsdann darüber richten, ſo iſt es recht.

11. Alte Hühner-Klöß oder Knötel zu machen.

Nehme die alten Hühner, wann ſie ſauber gereinigt ſeyn, ſo waſche ſie aus, und zeume ſie ein, wie zum kochen, hernach reiſſe die Haut von der Bruſt von unten auf, ſchneide die Bruſt heraus, und thue das Feiſch von den Bruſt-Beinen herab, thue es auf ein ſauberes Hackbrett, ſchneide die zähe Haut heraus, und hacke das Fleiſch recht klein, nehme auf eine Bruſt ein Viertel Pfund Rinds-Marck, oder ſo viel gutes friſches Majen-Fett, hacke es wohl klein untereinander, dann nehme auf eine Hühnerbruſt vor ein halben Kreutzer Semmelbroſam, weiche ſie in guter Milch ein, wenn ſie weich iſt, ſo trucke die Semmel wieder aus, hacke es auch darunter, nehme auch auf eine Hühnerbruſt ein Viertel Pfund Butter, thue ſie in ein Schüſſel, laß es ein wenig zergehen, rühre die Butter mit ein Koch-Löffel, biß ſie weiß und dick iſt, ſchlage auf eine Bruſt zwey gantze Eyer, und 2. Dottern an die Butter, rühre es ja wohl ein gute Viertel Stund untereinander, dann thue das gehackte Fleiſch darein, ſaltz und würtz es mit guten Gewürtz, wenn es wohl untereinander gerührt iſt, ſo kan man mit ein Löffel Klößlein machen, und in die kochende Fleiſchbrüh thun, biß es gar iſt, wenn es aber zu feſt iſt, kan man ein wenig Milch darunter rühren, auch saltzen und würtzen. NB. Die Geripp von den Hühnern können gar gekocht werden, alsdann kan man dieſe wieder auf eine andere Art einmachen. Wann man die Klöß machen will, ſo thue gute Fleiſchbrüh in ein Tiegel oder ſaubere Caſſerole ſeigen, ſetze es auf Kohlen, wenn es kocht, ſo nehme ein Eß-Löffel, tauche den in die heiſſe Brüh, hernach nehme von dem Farce heraus, lege es in die kochende Fleiſchbrüh, lege ſo viel hinein, als man braucht oder haben will, laß die Klöß eine Viertel-Stund kochen, dann richte ſie in eine ſaubere Schüſſel, ſetze ſie warm, thue von der guten Brüh darauf, und ſtreue Muſcatenblumen darüber, ſo iſt es recht.

12. Pactum von alten Hühnern.

Nehme auf eine Schüſſel zwey alte Hühner, koche dieſelben ab, hernach nehme das Fleiſch von den Beinen herunter, thue es auf ein ſauberes Hackbret, hacke es recht klein, nehme auf eine Henne ein halbes

Pfund gutes frisches Nieren-Fett, und vor ein Kreutzer Semmel, weiche die Semmel in Milch ein, wann sie dann wohl weich ist, so trucke sie wieder aus, hacke die Hühner, Nieren-Fett und Semmel wohl untereinander, dann nehme Butter in eine Pfanne, lasse sie zergehen, nehme auch zu einer Hennen vier Eyer, rühre sie in Butter auf dem Feuer, aber nicht zu hart, dann thue die geriebene Eyer unter das Gehackte, schlage auf eine Brust noch zwey Eyer daran, würtze und saltze es recht, wenn man es will recht machen, so stöst man es in Mörsel, NB. hernach mache ein Ragout von was man will, mit einer kurtzen Brüh, laß es kalt werden; alsdann nehme ein silbern Anricht-Teller, oder ein Blech, so wie ein Anricht-Teller ist, bestreiche den Teller oder Blech mit Butter, dann thue von dem gehackten Farce ein gut Theil darauf, breite es so weit aus einander, als ein Anricht-Teller ist, in der Mitten muß es etwas tieffer seyn, als auf dem Rand, der Rand muß in die Höh stehen, dann thue das Ragout darein, und mache von dem überbliebenen Farce etwas breit, lege es über das Ragout her, mache es zu, und überstreiche es mit ein Messer das warm ist, mache es auch erhoben, und hacke es mit dem Messer-Rucken, hernach mache oben mit ein Koch-Löffel-Stiel ein rund Loch darein, begieß es mit zerlassener Butter, oder lege frischen Speck breit geschnitten darauf, schieb es in ein heissen Ofen, laß es eine Stund darinn stehen, daß es schön gebacken ist, so ist es recht.

13. Kleine Pactum von alten Hühnern in blechernen Reifflein.

Nehme ein oder zwey, auch mehr alte Hühner-Brüst, wie vorhero schon gemeldet worden, schneide die Brüst heraus, ehe die Hühner gekocht werden, hernach schneide das Fleisch von den Brüsten herab, thue auch die zähe Haut heraus, und hacke es recht klein, nehme zu einer Hühner-Brust ein Viertel Pfund Rinds-Marck oder Nieren-Fett, weiche vor 3. Kreutzer Semmelbrosam in guter Milch ein, wann die Semmel geweicht hat, so trucke sie aus, und hacke solche samt dem Nieren-Fett und Rinds-Marck, auch unter die Hühnerbrüst, dann nehme auf eine Henne ein Viertel Pfund frische Butter, thue solche in eine irrdene Schüssel, laß es ein wenig auf Kohlen oder heissen Wasser zergehen, hernach schlage 2. gantze Eyer und 2. Dottern in die Butter, rühre es ein Viertel Stund lang herum, alsdann thue das gehackte Fleisch darein, saltz und würtz es

mit

mit Muſcatenblüh, und rühre es wohl untereinander, hernach wenn man Reifflein hat, kan man etliche auf ein Teller oder Schüſſel ſetzen, die Reifflein können von weiſſen Blech ſeyn, der Gröſſe nach, können ſie als eine kleine Fenſter-Scheiben, und auch gröſſer ſeyn, wie man ſie nun haben will; wenn man nun die Blechlein oder Reifflein hat, ſo wiſche ſie ſauber aus, hernach laß Butter zergehen, ſtreiche die Reifflein mit der Butter, dann ſetze ſie in ein ſilberne oder blecherne Schüſſel, drey Finger der Zwerch auseinander, alsdann nehme von dem gehackten Hühner-Farce, fülle ſie voll, und mache mit ein ſaubern Finger oder runden Holtz, das vorher naß gemacht worden, ein rundes Loch, aber nicht gar biß auf den Boden; NB. Hernach mache ein ſubtiles Ragout das nicht zu dünn iſt, wenn das Ragout kalt iſt, ſo fülle ein wenig darein, aber nicht viel Brüh, mache es mit dem Farce wieder zu, mach es ein wenig erhaben, und ſtreiche es mit dem Meſſer glatt, wann ſie alle ſo gemacht ſind, ſo lege ſie in ein heiſſen Ofen, und laß ſie eine halbe Stund backen, daß ſie aber nicht verdorren, doch auch gar werden; wenn man ſie nun will auf die Tafel geben, ſo nehme ſie aus dem Back-Ofen, ziehe die Blechlein herab, und gebe ſie warm auf die Tafel, es wird recht ſeyn, wenn es ſo gemacht wird.

14. Alte Hühner mit Piſtacien und Morcheln.

Nehme die alten Hühner, mache ſie ſauber zurecht, und koche ſie gar; hernach nehme Morcheln, butze und waſche ſie, dann gieß gute Fleiſch-Brüh darauf, wann die Brüh warm iſt, ſo iſt nicht nöthig, daß ſie zum Feuer geſetzt wird, iſt ſie aber kalt, ſo ſetze ſie von fernen zum Feuer, hat man keine Brüh, ſo nehme Waſſer, und mache es alſo, alsdann nehme ſo viel Morcheln und Piſtacien als beliebt, die Piſtacien müſſen wie die Mandelkern abgebrüht werden; dann thue in ein Tiegel oder Caſſerole ein Stück Butter, ſetze es auf Kohlen, röſte ein Löffelein mit Mehl gelblich darinnen, hernach trucke die Morcheln aus, ſind ſie aber in ſauberer Fleiſchbrüh geweſt, ſo kan man die Morcheln mit der Fleiſchbrüh an das Mehl thun, gieß noch mehr Fleiſchbrüh darzu, thue auch die Piſtacien, ein wenig Wein, Gewürtz, ein Stücklein von einer Citronen, und ein paar Lorbeerblätter darein, und laß es kochen, verſuch es nach dem Saltz, richte die alten Hühner an, und gieß die Brüh darüber, ſo iſt es recht.

15. Alte

15. Alte Hühner mit Champignon zu kochen.

Die alten Hühner mache zurecht wie allezeit, und koche sie ab, hernach nehme die Champignon, wann sie frisch seyn, so butze sie, wie es sichs gebührt, und wasche sie sauber, sind es aber dürre, so müssen sie in warmen Wasser oder Fleischbrüh eingeweicht werden, auch muß man sie wieder austrucken; hernach nehme eine Pfannen oder Tiegel, thue Butter darein, setze es aufs Feuer, wann es zergangen ist, so stäube ein wenig Mehl darein, und röste es, dann thue gute Fleischbrüh, ein kleine Zwiebel, auch eins oder zwey Lorbeerblätter darauf, thue allezeit gutes Gewürtz daran, und laß es kochen; wann die alten Hühner gar sind, so schlage 3. biß 4. Eyer in ein Geschirrlein, rühre nur die Dottern mit ein paar Löffel voll Wein ab, wenn nun die alten Hühner angericht sind, so lasse die Dottern an die Champignon lauffen, daß es aber nicht zusamm laufft, man kan auch Petersilien klein hacken, und solchen an die Eyer-Dottern mit thun; alsdann richte es über die Hühner, oder laß vorhero die Hühner darinn kochen, und richte es alsdann darüber her, so ist es recht.

16. Alte Hühner-Mergenat.

Nehme die alten Hühner, lasse sie vorhero gar kochen, hernach zerschneide sie schön Schenckel-weiß, wann sie zerschnitten sind, gieß Wein und Wein-Essig darauf, thue Gewürtz, eine Zwiebel halb entzwey geschnitten, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, setz es nicht allzu nahe an das Feuer, daß das Fleisch ein wenig anzieht; hernach nehme auf eine Hennen ein halb Maaß Mehl in eine Schüssel, schlage zu einer halben Maaß schön Mehl 3. Eyer daran, saltze es ein wenig, gieß etwas von der Brüh, worinnen die Hühner sind, daran, thue auch Milch darzu, und mache den Teich nicht zu dünn; alsdann nehme Schmaltz in eine Pfannen, setze es aufs Feuer, wann es heiß ist, so thue die zerschnittenen Hühner in dem Teich herum wenden, dann bache sie aus dem heissen Schmaltz schön heraus, und gieb es warm auf den Tisch, so ist es recht.

17. Alte Hühner mit einer Kappern-Sooß.

Wenn die alten Hühner gekocht sind, so können sie entzwey geschnitten, oder gantz gelassen werden, hernach nehme Butter in ein Tiegel

oder

Digitized by Google

oder Caſſerol-Pfannen, ſetze ſie aufs Feuer, thue mit einem Löffel Mehl in die Butter, und röſte es ein wenig, thue Kappern, geſchnittene Citronen, gut Gewürtz, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, gieß gute Fleiſchbrüh, und ein wenig Wein darauf, und laß es kochen, richte es nachdem über die gantzen Hühner an, oder ſchneide die Hühner, und mache die Sooß daran; wenn man will, ſo kan man ein wenig Zucker daran thun, ſo iſts fertig. NB. Man kan auch kleine Roſin, ſo vorhero geleſen und gewaſchen ſeyn, daran thun.

18. Alte Hühner in einer Mayoran-Brüh.

Die alten Hühner ſäubert man, wie vorher gemeldt, hernach werden ſie abgekocht, wenn ſie gar gekocht ſind, ſo kan man ſie zerſchneiden, oder gantz laſſen. Zu der Brüh nehme einen Tiegel oder Pfannen, thue gute Butter darein, ſetze ſolche auf das Feuer, röſte gelblich Mehl darinnen, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und thue gutes Gewürtz daran, thue auch ein wenig klein-geſchnitten-oder zwiſchen den Händen geriebenen Mayoran darzu, ſetze es aufs Feuer, und laß kochen, ſo iſts recht.

19. Alte Hühner in einer Sardellen-Sooß.

Nehme die Hühner, wenn ſie gebutzt und gewaſchen ſind, ſetze ſie zum Feuer, und laß ſie gar kochen, wenn ſie gar ſind, ſo laſſe ſie gantz, oder ſchneide ſie ſchön Stück-weiß, hernach nehme einen Tiegel oder Caſſerole, thue ein Stück Butter darein, ſetze ſolche aufs Feuer, röſte gelblich Mehl darinnen; hernach nehme Sardellen, 3. 4. auch 6. ſoviel man hat, oder nehmen will, waſche ſie vorher etlichmal, alsdann breche die Grät aus, dann hacke die Sardellen, oder ſchneide ſie klein, alsdann thue ſie an das geröſte Mehl, rühre herum, thue gute Fleiſchbrüh, gut Gewürtz, und geſchnittene Citronen daran, und laß es kochen, richte dieſes über die gantzen oder zerſchnittenen Hühner her, und mache ſie darmit ein, ſo iſts recht.

20. Auf eine andere Art mit geriebener Semmel und Sardellen geſtaufft.

Nimm alte gar gekochte, oder überbliebene Hühner, ſchneide ſie entzwey zu Stücklein, richte ſie in einen Tiegel oder Caſſerole ein, hernach thue geriebene Semmel, friſche Butter, gut Gewürtz, und geſchnittene Citronen daran, nehme auch Sardellen, waſche ſolche, thue ſie von den Gräten, ſchneide oder hacke 3. bis 5. klein, thue ſie auch darzu, gieß gute friſche

Brüh, und ein wenig Wein darauf, und laß es kochen, versuch es nach dem Saltz, und richt es an, so ists recht.

21. Alte Hühner mit Zellery gekocht.

Wenn die alten Hühner gekocht sind, so kan man sie gantz lassen, oder zerschneiden, hernach nehme Zellery, putze und wasche solchen, und koche ihn in Wasser ab, dann nehme einen Tiegel oder Casserole, thue ein Stücklein Butter darein, setze es auf Kohlen, und röste ein wenig Mehl darinn, alsdann thue den Zellery darein, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gut Gewürtz darzu, und laß es gar kochen, richte hernach die Hühner darein, und laß es miteinander kochen, versuchs nach dem Saltz, so ists recht.

22. Auf eine andere Art mit geriebener Semmel.

Wenn die alten Hühner und der Zellery abgekocht sind, so thue alles zusammen: Nehme die alten Hühner, Zellery, geriebene Semmel, ein Stück gute Butter, und Gewürtz darzu, hernach gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf Kohlen, und laß es kochen, daß es nicht zu dünn oder dick wird, versuchs nach dem Saltz, dann richte es an, so ist es recht.

23. Alte Hühner mit gantzem Gewürtz.

Wenn die alten Hüner sauber gebrüht, gebutzt und ausgenommen sind, so zeume sie ein, hernach wasche sie aus, setze sie zum Feuer mit ein oder mehr Stück Rindfleisch, wenn sie gar sind, so thue sie in einen Tiegel, gieß von der Brüh darauf, daß es gantz voll wird; dann thue in ein Tiegelein, so sauber ist, gantze Muscaten-Blum, etwas Negelein, Pfeffer, Ingber, ein paar Lorbeer-Blätter oder Beer darzu, binds zusammen, thu es zu den alten Hühnern, und laß mitkochen, wann sie gar sind, so richte die alten Hühner an, setze die Schüssel warm, gieß von der guten Fleisch-Brüh darauf, thue das Gewürtz heraus, und leg es auf die Hühner, gibs warm auf den Tisch, so ists recht.

24. Alte Hühner mit Artischocken-Krebs- und Kalb-Fleisch-Klößlein, Hühner-Mägen und Leber.

Wenn die alten Hühner gebutzt, gewaschen und gereiniget sind, so zeume sie ein, und setze sie zum Feuer mit einem Stuck Rindfleisch, weil die Hüh-

ner

mer noch kochen, ſo nehme Artiſchocken-Böden, wenn ſie friſch ſeyn, ſo ſchneide die Blätter gantz herab, daß nichts bleibt, denn der Kern, dann koche die Artiſchocken-Böden ab, wenn ſie gar ſind, ſo thue ſie in ein kaltes Waſſer, butze das Innwendige heraus, waſche es ſauber aus, hernach ſchneide die Böden klein, dann nehme auch Morcheln, ſo viel du willſt, butze und waſche ſie ſauber, brühe ſie auch ab, trucke ſie wieder aus, und thue ſie zum Artiſchocken-Böden, vorhero kan man die Hühner-Mägen mit den Lebern auch abkochen, und zu den Artiſchocken legen, wenn ſie gebutzt, und klein geſchnitten ſind, alsdann nehme Kalb-Fleiſch, mache kleine Klöß, wie ſie aber gemacht ſollen werden, iſt ſchon offt gemeldt worden. NB. Man kan auch kleine Krebs darzu nehmen, dann nehm einen Tiegel oder Caſſerol-Pfanne, thu ein Stücklein Butter darein, ſetz ſie aufs Feuer, röſte ein wenig gelblich Mehl darinnen, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, thue gutes Gewürtz daran, wenn es kocht, ſo kan man alle die ſchon gemeldte Waar daran thun, und mitkochen laſſen, verſuch es nach dem Saltz, richte die alten Hühner an, und dieſe Waar darüber, reibe Muſcaten-Nuß darauf, ſo iſts recht.

25. Auf eine andere Art alte Hühner mit ausgebrochenen grünen Erbſen / Krebſen und Brat-Würſten.

Wenn die alten Hühner bey dem Feuer ſind, ſo nehme Krebs, ſoviel man hat, oder nehmen will, waſche dieſelben ſauber aus, und koche ſie in Waſſer und ein wenig Saltz ab, hernach breche die Schwäntz nur aus, oder breche ſie gantz aus, wie zu einem Ragout, die abgegangenen Schaalen butze ſauber aus, und ſtoſſe ſie in einem Mörſel, wenn ſie klein ſind, ſo ſtoſſe ein wenig Butter darunter, dann thue Butter auch in einen Tiegel, thue die geſtoſſene Krebs-Schaalen darein, und röſte die Schaalen hübſch roth, dann gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß es kochen, man kan auch ein Stücklein Semmel darein thun, auch ſaubern Peterſilien darzu nehmen, und es mitkochen laſſen, brate auch die Bratwürſt ab, ſchneide ſie klein, und thue ſolche zu den ausgebrochenen Erbſen legen, alsdann nehme ausgebrochene grüne Erbſen, koche dieſe ein wenig ab, und thue ſie auch zu den Krebſen und Bratwürſten; NB. Man kan kleine Klößlein, auch Hühner-Mägen darzu machen, dann treibe die Krebs-Brüh durch ein Haar-Tuch oder Haar-Sieb, oder ſonſt durch ein ſauberes Tuch, in einen Tiegel,

würtze solche mit gutem Gewürtz, setze es auf Kohlen, wann es kocht, so thue die Waar, als Krebs, Bratwürst, und grüne Erbsen darein, und laß es sacht kochen, wenn man mehr hat, so kan man auch mehr daran thun; wenn es nun gar ist, und soll angericht werden, so richte die alten Hühner erst an, dann versuche die Waar in dem Tiegel, und richte es über die alten Hühner an, so ist es recht.

26. Alte Hühner mit Käß-Köhl/ Kälberprieß/ Morcheln/ und was man mehr darzu nehmen will.

Nehme die alten Hühner, brühe sie sauber, nehme sie aus, kröpffe sie auch, wasche sie sauber, und koche sie mit einem Stuck Rind-Fleisch gar; weil die Hühner kochen, so butze und wasche den Käß-Köhl sauber, und koche solchen in Wasser mit ein wenig Saltz, aber nicht gar zu weich, ab, hernach nehme Kälberprieß und Kalbs-Euter, wasche, brühe sie vorher, ziehe sie von der harten Haut herab, koche sie ab, und schneide sie in kleine Stücklein, thue sie dann zu den Käß-Köhl, thue auch die Morcheln, so vorher gebutzt, gebrüht, und ausgewaschen sind, zu den Prieſſen und Käß-Köhl; hernach nehme einen Tiegel, thue ein Stücklein Butter darein, setz es auf Kohlen, und röste ein wenig Mehl darein, gieß gute Fleischbrüh darauf, und thu gutes Gewürtz daran, alsdann thue auch die Waar, als den Käßköhl, Kälberprieß und Morcheln, darein, laß es kochen, der Käßköhl darff aber nicht verkochen, wenn es nun gar ist, und die alten Hühner auch gar, so richte die Hühner an, versuche die Waar in dem Tiegel, und richte solche darüber, so ist es recht. NB. Man kan dieses alles zusamm nehmen, wenn man will, als:

Morcheln, Käßköhl, Kälberprieß, Krebs, Bratwürst, Artischocken-Böden, Kalbfleisch-Klößlein, Hühner-Mägen und Leber.

27. Alte Hühner und Kapaunen mit Triffeln/ Morcheln/ Champignon, Moseran/ Kalbfleisch-Klößlein/ Krebs-Schwäntz und Schnecken.

Nehme Kapaunen oder alte Hühner, thue sie einen Tag zuvor abschmeiſſe sie gleich, wenn sie abgethan sind, ins Wasser, lasse sie ein paar Stund in kaltem Wasser erkalten, dann brühe sie sauber, nehme sie aus, kröpffe sie auch, daß nichts unreines darinnen bleibt, hernach wasche sie sauber aus, zeume sie zum Kochen ein, und setze sie alsdann mit einem Stuck Rind-

Rindfleiſch, wenn man ſonſt eines kocht, zum Feuer, (dann wann man es mit Fleiſch kocht, ſo gibt es beſſer Brüh, und wird das Fleiſch und Geflügel geſchmackter,) thue etwas gantz Gewürtz und Roßmarin darzu, butze, weil es kocht, oder vorhero, die Schnecken, wenn es eben die Zeit iſt, daß man welche haben kan, ſie müſſen zurecht gemacht werden, als wie man ſie in die Häuſer füllt; nehme Krebs, ſoviel beliebt, breche die Schwäntz daran aus, hernach butze die Schaalen, und ſtoſſe ſie in einem Mörſel, ſtoſſe auch etwas Butter mit darunter, thue noch mehr Butter in eine Pfanne oder Tiegel, thue die Krebs-Schaalen auch darzu hinein, röſte es wohl untereinander, dann gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß es kochen, treibe hernach die Krebs-Butter durch einen Seiher oder Haar-Tuch, hernach leſe, butze und waſche Morcheln, Triffel und Moſeran, wenn ſolches geſchehen, ſo gieß Fleiſchbrüh darauf, wenn die Brüh kalt iſt, ſo muß man ſie ein wenig zum Feuer ſetzen, dann mache kleine Kalbfleiſch-klöß, melbe ſie ein, und bache ſie aus dem heiſſen Schmaltz gelb heraus; alsdann nehme einen Tiegel oder Caſſerole, thue ein Stück Butter darein, ſetze es auf glühende Kohlen, nehme einen Löffel, röſte braunes Mehl darinnen, dann drucke die dürre Waar, ſo in die Fleiſchbrüh geweicht worden, aus, nemlich die Morcheln, Triffeln und Moſeran, und thue ſie in das braune Mehl, thue auch Krebs-Brüh darein, an ſtatt der Krebs-Brüh kan man Jus nehmen, wenn man will, auch nur bloſe Fleiſchbrüh, wenn es kocht, ſo thue die Schnecken und Kalbfleiſch-klöß auch darein, und laß es kochen, würtze es mit guten Gewürtz, beſtecke kleine Zwiebeln mit gantzen Negelein, thue auch ein paar Lorbeer-Blätter, und etwas Citronen-Schaalen darzu, auch wenn man will, ſo kan man ein paar oder etliche Sardellen hacken, mit daran thun, und ſo einkochen laſſen, alsdenn richte das Geflügel an, hernach das Ragout darüber, ſo wirds recht ſeyn.

28. Alte Hühner-Fricaſſée.

Nehme die alten Hühner, wenn ſie gebutzt und gewaſchen ſind, laß ſie gar kochen, wenn ſie fertig ſind, ſo ſchneide ſie ſauber, hernach nehme Butter in einen Tiegel oder Caſſerole, und ſetze ſie aufs Feuer, wenn ſolche zergangen iſt, ſo ſtäube ein wenig Mehl darein, ſchneide Citronen darein, würtze es, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und ſetz es auf ein ſachtes Feuer, und laß es kochen, man kan Morcheln daran nehmen, ſchlage drey,

vier, bis sechs Eyer aus, rühre die Dottern mit einen Löffel-voll Wein, und ein wenig Essig ab, man kan auch Petersilienkraut klein hacken, und und mit an die Eyer-Dottern thun, wenn man es will anrichten, so muß es kochen, dann laß es anlauffen, versuchs nach dem Saltz, und richte es sauber an, so ists recht.

29. Alte Hühner mit Italiänischen Nudeln oder Macaronen.

Nimm gute alte Hühner, so gebutzt und gewaschen seyn, setze sie zum Feuer, und laß hübsch gar kochen, dann nehme von der guten Brüh, seige etwas in einen Tiegel oder Casserole, und laß die Brüh aufkochen, wenn sie kocht, so thue die Macaronen hinein, setze den Tiegel ein wenig von Ferne, und laß sie quellen, wenn die Hühner gar sind, so richte sie an, man kan sie aber vorher einmal heraus nehmen, ehe sie gar sind, und kan den Schaum darvon mit Saltz oder Mehl abwaschen, hernach thue die Hühner wieder in die Brüh, und laß sie kochen, wenn sie nun gar sind, so richte sie an, richte auch die Macaronen, wenn sie eine Stund quollen haben, darüber, so ists recht.

30. Alte Hühner hage zu machen.

Nehme alte Hühner, so gekocht sind, zerschneide alle Gelenck derselben voneinander, man kan sie auch beysammen lassen, doch aber nehme die Brüst, und thue das Fleisch davon herab, hacke oder schneide dasselbe recht klein, dann nehme ein Stücklein Butter in einen Tiegel oder Casserol-Pfanne, setze es auf Kohlen, wenn es zergangen ist, röste ein wenig Mehl darinnen, hernach butze die Bein ein wenig ab, je schöner es ist, je besser es aussiehet, dann lege das gehackte Fleisch von der Brust in das geröste Mehl, die Bein und das Geripp aber hacke zusammen, stoß es in einem Mörsel, hernach thus in einen Tiegel, seig gute Fleischbrüh darauf, und laß es kochen, treibe es dann durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch, gieß von der durchgeschlagenen Brüh auf den Hache, thue gut Gewürtz, ein paar Lorbeer-Blätter, eine Zwiebel mit Negelein besteckt, daran, und laß es kochen, daß es aber nicht anbrennt, es muß seyn wie ein Brey, versuchs nach dem Saltz, so man will, kan man auch ein Stücklein Citronen daran thun, es wird recht seyn.

31. Alt-

31. Alt-Hühner Ragout von den Brüſten.

Nehme alte Hühner, ſo gekocht ſind, ſchneide ſie wie bey dem hache, butze die Bein hübſch ab, das Fleiſch von den Brüſten aber ſchneide würfflich, thue es zuſamm in einen Tiegel oder Caſſerole, die Flügel und Bein kan man auch darzu legen, oder man kan ſie margiren; hernach ſtoſſe die abgebutzten Bein und das Gerippe zuſamm in einen Mörſel, thue es in einen Tiegel, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß es kochen, dann treibe es durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch auf das würfflicht-gehackte Fleiſch in den Tiegel oder Caſſerole, worinnen es iſt, thue auch etwas Mehl oder geriebene Semmel, friſche Butter, ein wenig Citronen-Schaalen, und gutes Gewürtz daran, man kan auch ein Lorbeer-Blat, und eine gantze Zwiebel, mit Negelein beſteckt, darzu thun, laß es kochen, und verſuchs nach dem Saltz, ſo iſts recht.

32. Alte Hühner mit Zellery zu kochen.

Nimm ſauber-gebrüht und gebutzte Hühner, laß ſie gar kochen, hernach nehme Zellery, butze ſolchen ſauber, ſchneide ihn Stücklein-weis, und laß ihn gar in Waſſer kochen, dann zerſchneide die Hühner, oder laſſe ſie gantz, thue den Zellery daran, röſte auch gelblich Mehl in der Butter daran, wenn man kein Mehl daran haben will, ſo thue geriebene Semmel darzu, thue auch gut Gewürtz daran, und auch friſche Butter, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß es kochen, verſuche es nach dem Saltz, und richte es an, ſo iſts recht.

Das 15. Capitel.

Wie man junge Hühner zubereiten ſoll.

1. Junge Hühner mit ausgebrochenen grünen Erbſen zu kochen.

Nehme junge Hühner, würge ſie ab, und ſchmeiſſe ſie in kaltes Waſſer, hernach brühe und butze ſie ſauber, wenn man Zeit hat, ſo kan man ſie eine Nacht über hängen laſſen, aber nicht im Waſſer, denn das zieht den Geſchmack aus, wenn man kochen will, ſo nehme die Hühner, waſche ſie aus, zume ſie zum Kochen, alsdann thue die Hühner und die grün-ausgebroche-

nen

nen Erbſen in einen Tiegel oder Caſſerole, und laß es im Wein kochen, hernach thue geriebene Semmel, und ein gutes Stück friſche Butter daran, thue auch Muſcaten-Blum, ein wenig weiſſen Pfeffer, auch abgezupfft- und klein-geſchnittenen Majoran darzu, und laß es kochen, mit Butter muß es wohl ſtarck ſeyn, und muß auch ein wenig dick, doch nicht gar zu dick ſeyn, verſuchs nach dem Saltz, ſo iſts recht.

2. Junge Hühner mit Stachel-Beeren zu kochen.

Nehme junge Hühner, ſo ſchön gebutzt ſind, mache ſie zum Kochen zurecht, dann thue ſie in ein Geſchirr, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß ſie gar kochen; hernach nehme Stachel-Beer, und butze ſie, gieß ſiedendes Waſſer darauf, und laß eine Weil darauf ſtehen, alsdann ſchütte das Waſſer davon ab, und thue die Stachelbeer an die jungen Hühner, gieß eine halbe oder Viertels-Maas Wein darauf, darnach es eben viel Hühner ſind, thue Zucker und gutes Gewürtz darauf, vorhero aber muß man geriebene Semmel daran thun, laß es nicht lang kochen, denn die Stachelbeer ſind bald weich, und müſſen auch gantz bleiben, ſo iſts recht.

3. Junge Hühner mit Johannes-Beer zu kochen.

Nehme die jungen Hühner, wenn ſie ſauber ſind, ſo mache ſie zurecht, reibe die jungen Hühner innwendig mit ein wenig Muſcatenblüh und Saltz aus, wenn man ſie bald haben will, ſo brate ſie ſchön weiß ab, hernach nehme die abgezupfften Johannes-Beer in einen Tiegel oder Caſſerol-Pfanne, thue Wein, Zucker, Zimmet, und ein Stücklein Citronen-Schaalen, daran, und laß es kochen, mache auch ein klein wenig gelblich Mehl darunter, und laß es noch ein wenig untereinander ſieden, alsdann richte die jungen Hühner an, und die gekochte Johannes-Beer darüber, verſuchs, ob es ſüß genug iſt, es wird recht ſeyn.

4. Junge Hühner-Fricaſſee mit Poudre Royal zu kochen.

Nehme die jungen Hühner, butz ſie einen Tag vorher, wenns ſeyn kan, hernach nehme ſie, ziehe die Haut ab, und zerſchneide die jungen Hühner hübſch Schenckel-weiß, ſchmeiß ſie in ein ſauber Waſſer, daß ſie weiß werden, dann waſche ſie aus, und richte ſie in ein verzinnte Caſſerole ein, thue Muſcaten-Blum, etwas weiſſen geſtoſſenen Pfeffer, und ein wenig friſche Butter daran, ſetze es auf ein Feuer, und laß es gar kochen; alsdann nehme 5. bis 6. Eyer, ſoviel man eben braucht, ſchlage die Dottern in ein

Geſchirr-

Geſchirrlein / thue ein paar Meſſer-Spitzen voll von dem Poudre Royal an die Eyer-Dottern / reibe ein paar Citronen auf dem Reib-Eiſen ab / und verwahre es / hernach drucke den Citronen-Safft an die Dottern / rühre die Dottern damit ab / thue auch ein wenig Wein darunter / wann die Hühner gar ſind / ſo müſſen ſie kochen / wenn ſie ſollen angericht werden / dann laß die Eyer-Dottern mit ein guten Stück Butter daran lauffen / ſchwinge es herum / verſuchs nach dem Saltz / und richts an / ſtreue alsdann die geriebene Citronen-Schaalen darauf / ſo iſt es recht.

5. Junge Hühner-Fricaſſée mit Sardellen.

Nehme junge Hühner / ſo ein Tag zuvor abgewürgt worden wann es hat ſeyn können / ziehe die Haut davon ab / zerſchneide ſie ſauber / lege ſie wieder in ein friſch Waſſer / daß ſie ſchön weiß bleiben / hernach nehme ein Tiegel oder Caſſerole, thue ein Stück Butter darein / laß es ein wenig zergehen / alsdann nimm die Hühner aus dem Waſſer / truckne ſie aus / thue ſie in die Butter / ſtäube ein wenig Mehl darein / ſchwinge es herum / thue auch gantze Zwiebel mit Negelein beſteckt / ein paar Lorbeerblätter und gutes Gewürtz daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / ſetz es auf Kohlen und laß es kochen; hernach nehme auf eine Schüſſel / 5. 6. wohl 8. Sardellen, waſche ſie etlichmahl aus friſchen Waſſer / breche ſie von den Gräten herab und ſchneide ſie recht klein / wann dann der Hühner ſoviel ſind / daß ſie können auf eine Schüſſel angericht werden / ſo ſchlage 5 oder 6. Eyer-Dottern in ein Geſchirrlein / rühre die Dottern mit ein klein wenig Wein-Eßig ab / oder reibe eine Citronen auf dem Reib-Eiſen ab / die abgeriebene Schaalen verwahre / den Citronen-Safft aber nehme und trucke ſolchen an die Dottern / thue dann die geſchnittene Sardellen auch an die Eyer-Dottern / thue auch ein Stücklein friſche Butter darzu / wann dann die jungen Hühner gar ſind / und man ſie bald anrichten will / ſo müſſen ſie kochen / die Brüh muß auch gantz kurtz eingekocht ſeyn / alsdann gieß die Eyer-Dottern an die jungen Hühner / ſchwinge die Hühner auf dem Feuer herum / verſuchs nach dem Saltz / richte ſie ſauber an / ſtreue die geriebene Citronen-Schaalen darauf / gieb ſie ſchön warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

6. Junge Hühner weiß mit friſchen Morcheln.

Nehme ſoviel junge Hühner als beliebt / würge ſie ab / und ſchmeiſſe ſie in ein friſch Waſſer / (die Frantzoſen thun die Hühner ab / und laſſen ſie

ein oder zwey Tag in der Erden eingegraben liegen / hernach rupffen ſie die Hühner / ſie brühen keine / dann ſie ſagen / das Waſſer nehme dem Fleiſch den Geſchmack weg (wir machen es aber ſo: wenn die Hühner eine Weil in friſchen Waſſer gelegen ſind / ſo brühen und butzen wir ſie ſauber / nehmen ſie auch aus / und waſchen ſie ſauber / alsdann wenns Zeit hat / ſo kan man ſie eine Nacht liegen laſſen / iſt aber keine Zeit / ſo kan man die Haut / wann man will / davon abziehen / dann zerſchneide die Hühner / und lege ſie wieder in friſch Waſſer; hernach nehme die friſchen Morcheln / butz und waſche ſie ſauber / thue die jungen Hühner und Morcheln auf ein Geſchirr / hernach nehme eine Caſſerole, ſo verzinnt iſt / oder ein Tiegel / thue friſche Butter darein / ſetz es auf Kohlen oder Feuer / wenn ſie zergangen iſt / ſo röſte ein wenig gelblicht Mehl darinnen / dann thue die Hühner und Morcheln auch darein / und ſchweiß ſolche ein wenig / wenn man kein Mehl daran thun will / ſo nehme geriebene Semmel / thue gut Gewürtz daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / bind ein Bouquet von ein paar grünen Zwiebeln / ein paar Lorbeerblätter / ein wenig Timian und Peterſilie / waſche es vorhero aus / dann binds mit ein Faden zuſammen / thue es an die Hühner und laß es miteinander kochen; wenn man anrichten will / ſo kan man noch ein Stücklein friſche Butter daran thun / und untereinander herum ſchwingen; verſuchs alsdann nach dem Saltz und richts ſauber an / ſo wirds recht ſeyn.

7. Junge Hühner mit dürren Morcheln und Citronen.

Bereite die jungen Hühner / als ſauber gebrüht / gebutzt / und zum kochen eingezeumt / ſchmeiß ſie wieder in ein ſaubers Waſſer / ſetz ſie mit Waſſer aufs oder zum Feuer / und laß ſie ein wenig aufkochen / hernach thue ſie heraus in friſch Waſſer / butze ſie ſauber ab / richte ſie in ein Geſchirr ein / thue gut Gewürtz / geſchnittene Citronen daran / alsdann nehm eine Pfanne / thue ein Stück friſche Butter darein / ſetz ſolche aufs Feuer / röſte ein wenig gelblicht Mehl darinn / man kan auch ein wenig kleine Zwiebel ſchneiden und mit in dem Mehl röſten / dann nehme die Morcheln / butze / waſche / brühe / trucke auch dieſelben wieder aus / und ſchweiß ſie auch in dem Mehl / alsdann thue ſie an die jungen Hühner / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue gutes Gewürtz / ein paar Lorbeerblätter und ein wenig Timian zuſammen gebunden daran / und laß es mit den jungen Hühnern kochen / die Sooß oder Brüh muß nicht zuviel / nicht zu dünn auch nicht zu dick ſeyn / verſuchs

verſuchs nach dem Saltz und richts ſauber an / ſo iſt es recht. Die jungen Hühner können zerſchnitten auch auf ſolche Art zugerichtet werden.

8. Junge Hühner braun gedämpfft mit Morcheln und Sardellen.

Nehme junge Hühner / ſo ſauber gebutzt und gebrüht ſind / brech ſolchen die Brüſt heraus und zeume ſie zum kochen ein / dann nehme ein Tiegel oder Caſſerole, darnach man viel Hühner hat / thue ein Stücklein Butter darein / hernach truckne ſie ſauber ab / melbe ſie ein / und lege ſie in die Butter auf der Bruſt / ſetze ſolche aufs Feuer oder Kohlen / und dämpffe ſie gelb / wann ſie auf einer Seiten braun oder gar ſeyn / ſo kehre ſie um und mache ſie auf der andern Seiten auch braun; alsdann butze die Morcheln / waſche ſie aus / gieß warm Waſſer oder Fleiſchbrüh darauf / wann ſie geweicht haben / ſo trucke ſie aus / und thue die Morcheln an die junge Hühner / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue gut Gewürtz / ein Stücklein Citronen / eine Zwiebel mit Negelein beſteckt und ein paar Lorbeerblätter daran / und laß es hübſch kochen: hernach nehme etliche Sardellen, waſche ſie wohl ſauber / brech ſie von den Gräten und hacke ſie klein / wenn man bald anrichten will / ſo thue die Sardellen daran / verſuchs nach dem Saltz / richte es ſauber an / ſo iſt es recht. Man kan auch die Hühner ſchön zerſchneiden und auf ſolche Art zurichten.

9. Junge Hühner mit Champignon.

Wenn die jungen Hühner gebrüht / gebutzt und gereinigt ſind / ſo zeume ſie zum kochen ein / oder ſchmeiß ſie uneingezeumt ins Waſſer / laß es ein einzigen Wall aufthun / dann thue ſie heraus in kalt Waſſer / und butze ſie ſauber aus / wenn ſie ſollen gantz bleiben / ſo müſſen ſie eingezeumt ſeyn / hernach nehme Champignon, wann ſie friſch ſeyn / ſo butze und waſche ſie ſauber / dann thue in ein Tiegel oder Caſſerole friſche Butter / ſetz es auf Kohlen oder Feuer / thue ein wenig Mehl darein / wenn man will Eyer-Dottern daran truffen laſſen / ſo darff man nicht viel Mehl daran thun / will man aber keine Eyer-Dottern daran haben / ſo muß man ein wenig mehr Mehl nehmen / und es in der Butter röſten / alsdann thue die Hühner / Champignon, gutes Gewürtz und ein paar Lorbeerblätter daran / gieß gute Brüh darauf und laß es kochen; NB. ſind die Champignon dürr / ſo müſſen ſie in warmen Waſſer oder Brüh eingeweicht werden:

wenn man will anrichten / ſo thue noch ein Stücklein friſche Butter daran / und laß es ſtarck einkochen / ſo iſt es recht. NB. Die Eyer-Dottern kan man daran lauffen laſſen / wenn die Hühner ſollen angericht werden.

10. Junge Hühner mit Triffeln.

Wann die jungen Hühner gantz und gar geſäubert ſind / und man ſie gantz laſſen will / ſo zeume ſie ein / hernach ſchneitz ſie in kaltes Waſſer / laß ſie einen Wall aufthun / hernach butze ſie aus / und lege die Hühner in ein Tiegel; alsdann nehme Triffeln / leſe und waſche ſie / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / laß ſie eine Weil weichen / dann nehme eine verzinnte Caſſerole, thue ein Stücklein friſche Butter darein / ſetz es aufs Feuer / laß die Butter zergehen / röſte hernach gelblicht Mehl darinn / thue die Triffeln auch darein / dann thue alles zuſamm / wo die jungen Hühner ſind / oder lege ſie in die Caſſerole wo die Triffeln ſind / thue ein Stück Citronen daran / gieß gute Fleiſchbrüh / auch wenn man will ein wenig Wein darauf / thue gutes Gewürtz / auch eine Zwiebel mit gantzen Negelein beſteckt daran / deckß zu / und laß es kochen / biß es gar iſt / hernach richte ſie an / truck Citronen-Safft daran / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

11. Junge Hühner auf eine andere Art gantz zu kochen mit Triffeln.

Wann die jungen Hühner ſauber ſind / wie ſchon gemeldt / ſo breche die Brüſt heraus und mache ſie zu kochen / reibe ſie mit Muſcatenblum und ein wenig Saltz vorher aus / hernach wenn man ſie braucht / ſo brat ſie ſchön von Spieß herunter; dann nehme Triffeln / leſe und waſche ſie ein wenig aus / und weiche die Triffel in Fleiſchbrüh ein / nachdem nehme ein Tiegel oder Caſſerol Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / ſetz es auf ein Feuer oder Kohlen / röſte ein wenig gelblicht Mehl darinnen / dann thue die Triffel mit der Brüh / worinn ſie geweicht haben / wann ſie ſauber iſt / mit darein / ſchütte ſoviel Jus oder Brüh noch daran als es nöthig iſt / thue auch ein wenig Wein darzu / nehme etwas von einer geſchnittenen Citronen und gut Gewürtz daran und laß es ſacht kochen: Alsdann brate die jungen Hühner friſch ab / wenn ſie noch nicht gebraten ſeyn / richte ſie an / und die Brüh darüber / trucke Citronen-Safft darauf / es muß auch ein wenig viel Butter daran ſeyn / ſo iſt es recht.

12. Junge

12. Junge Hühner mit Moseran oder Mayen-Schwämmlein zu kochen.

Nehme die Schwämmlein / lese sie vorher / hernach nehme gebutzte saubere junge Hühner / wenn sie gantz bleiben sollen / so zeume sie zum kochen ein / dann schmeisse sie in ein sauber Wasser / und koche sie ein wenig / alsdann wenn man will / so kan man sie auch schön zerschneiden / sie müssen aber vorher in saubern Wasser abgewaschen und gebutzt werden; die Moseran-Schwämlein müssen vorhero auch in warmer Brüh oder warmen Wasser eingeweicht werden / dann wasche sie auch etlichmahl sauber aus / nachdem nehme Butter in eine Pfann oder Tiegel / setze solche aufs Feuer oder Kohlen / und röste ein wenig gelb Mehl darinnen / hernach thue die Hühner auch darein / gieß gute Fleischbrüh darauf / thue gut Gewürtz / ein Stück Citronen daran / und laß es sacht kochen; man kan auch ein wenig Wein und ein paar Lorbeerblätter darzu thun und mitkochen lassen / versuche nach dem Saltz / so ist es recht.

13. Junge Hühner mit Austern zu kochen.

Nehme junge Hühner / so viel man will / schneide dieselben / oder würge sie ab / schmeiß sie in ein frisch Wasser und laß sie erkalten / hernach brühe sie sauber / kröpffe sie aus / und nehme sie auch sauber aus / und wasche sie wohl rein / wenn man sie nicht gleich braucht / so kan man sie eine Nacht liegen lassen / braucht man sie aber gleich und will sie gantz kochen / so werden sie eingezeumt / dann koche die Hühner in einer guten Fleischbrüh gar / oder thue sie in ein Tiegel oder Casserol-Pfanne / thue gestossene Muscatenblum und ein wenig gestossenen weissen Pfeffer / geriebene Semmel / ein Stücklein frische Butter / und ein Stücklein Citronen daran / laß es schön kochen / daß es nicht zu dick wird / kehre sie auch um / wenn man sie anrichten will / so nehme die Austern und die Austernbrüh / thue es daran mit ein Stücklein Butter / und laß es nur ein Wall aufthun / hernach richte sie an / und die Austern darauf / truckne Citronen-Safft darauf / versuche sie / so wird es recht seyn. NB. Oder laß sie in einer guten Fleischbrüh gar kochen / hernach nehme die Austern mit der Austernbrüh / thue sie in eine Casserol-Pfanne oder Tiegel / thue geriebene Semmel / ein Stücklein Butter / ein wenig gestossene Muscatenblüh und gestoßenen Pfeffer / und ein Stücklein Citronen daran / gieß gute Fleischbrüh darauf und laß es ein wenig kochen /

dann es darff ja nicht lang kochen / ſonſt werden die Auſtern hart / man kan auch ein Lorbeerblat daran thun; hernach richte die jungen Hühner an / und die Auſtern mit der Brüh darüber / ſo wird es recht ſeyn.

14. Junge Hühner zerſchnitten mit Auſtern zu kochen.

Wann die jungen Hühner vorher gebrüht und gebutzt ſind / ſo ziehe die Haut ab / zerſchneide ſie ſauber Schenckelweiß / ſchmeiſſe ſie wieder in ein ſauber Waſſer / daß ſie weiß werden / hernach nehme ein Tiegel oder Caſſerol-Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / ſetz es auf Kohlen oder Feuer / wenns zergangen iſt / ſo thue etwas ſchönes Mehl darein / ſchweiß es ein wenig / dann waſche die zerſchnittene junge Hühner aus / ſchweiß ſolche auch ein wenig in der Butter / alsdann gieß Fleiſchbrüh darauf / thue geſtoſſene Muſcatenblum / geſtoſſenen weiſen oder andern Pfeffer / ein Stücklein Citronen / und ein klein wenig Wein daran / und laß es kochen; wenn man ſie will anrichten / ſo thue die Auſtern mit der Auſternbrüh und ein Stücklein Butter daran / und laß es nur ſo lang kochen / biß ſie zergangen iſt / dann richte ſie ſauber an / ſetz es warm / truckne Citronen-Safft darauf / ſo iſt es recht.

15. Junge Hühner mit Muſcheln zu kochen.

Wann die junge Hühner ſauber gebutzt und gebrüht ſeyn / ſo kan man die Haut herunter ziehen oder auch daran laſſen; hernach ſchneide ſie ſauber / und ſchmeiß ſie in friſch Waſſer / daß ſie weiß werden; dann nehme einen Tiegel oder verzinnte Caſſeroll-Pfanne / NB. die Caſſeroll-Pfannen müſſen zu allen Eſſen verzinnt ſeyn / es gibt ſonſt einen üblen Geſchmack) thue ein Stücklein friſche Butter darein / ſetz es auf Kohlen oder ſachtes Feuer / wann die Butter zergangen iſt / ſo röſte ein wenig ſchönes Mehl darinnen / dann thue die jungen Hühner auch darein / ſchwinge ſie ein wenig herum / hernach gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue geſtoſſene Muſcatenblüh / geſtoſſene Negelein und ein Stück Citronen daran / laß es kochen; alsdann nehme die Muſcheln / durchſehe ſie ob nichts garſtiges darinnen iſt / wann man bald anrichten will / ſo nehme ſie / auch etwas von der Brüh mit ein Stücklein Butter / thue es miteinander an die jungen Hühner / ſchwinge es herum / laß es nicht lang mit den Muſcheln mehr kochen / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht. Man kan an ſtatt des Mehls geriebene Semmel nehmen / es iſt auch recht.

16. Junge

16. Junge Hühner mit Krebſen gefüllt / auch mit ein Ragout darüber von Hopffen und Krebſen.

Nehme junge Hühner / ſo viel gefällt / würge ſie ab / und ſchmeiß ſie dann in kaltes Waſſer / hernach brühe ſie ſauber / verbrühe ſie aber nicht / nehme ſie aus / kröpffe ſie / waſche ſie auch ſauber aus / alsdann durchgreiffe ſie / daß die Haut von dem Fleiſch herab kommt / aber zerreiß die Haut nicht; dann nehme auf ein Hennlein 6 Krebs / die Krebs waſche aus / und koche ſie mit Saltz ab / hernach breche die Krebs-Schwäntz aus / butze alsdann die Schalen / und ſtoſſe ſie mit ein wenig Butter in Mörſchel klein / wann man viel Krebs hat / ſo muß man viel Butter nehmen / thue auch Butter in ein Tiegel oder Pfanne / thue die geſtoſſene Schalen darein / ſetz es auf Kohlen oder Feuer / röſte ſie / biß ſie wohl roth ſind / dann kan man Butter durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch davon abſeigen / auf die andere aber gieß gute Fleiſchbrüh und laß es kochen / ſeige alsdann auch die andere Brüh durch ein Haar-Sieb oder engen Durchſchlag; Hernach nehme die ausgebrochene Krebs-Schwäntz / hacke ſie klein / weiche auf 6. junge Hühner vor 1. Kreutzer Semmelbroſam in guter Milch ein / wenn ſie weich iſt / ſo trucke ſie wieder aus / hacke ſolche unter die Krebs; alsdann nehme eine Pfann / thue von der Krebsbutter / oder friſche Butter darein / ſetz es auf ein Feuer / ſchlage auf ein Hühnlein 2. Eyer in die Pfanne / allwo die Butter iſt / hernach ſetze es auf Kohlen / rühre es mit dem Koch- oder Rühr-Löffel auf dem Feuer / daß es aber nicht gar zu dick wird / dann thue die Eyer / Krebs und Semmel untereinander und ſtoſſe es in ein Mörſchel / thue es alsdann wieder in eine Schüſſel oder Tiegel / ſchlage noch auf ein Huhn 1. Eyer-Dottern an die Füll / gieſſe von der Krebsbutter etwas daran / Saltz und würtze es mit Muſcatenblum und Pfeffer / und rühre es wohl untereinander / gieß noch ein wenig Milch daran / hernach fülle es an die junge Hühner zwiſchen Fell und Fleiſch / binds mit einem Faden zu / und ſetze ſie mit Waſſer und ein wenig Saltz zum Feuer / laß ſie ein Viertel-Stund kochen / dann nehme ſie von kochen wieder heraus / und butze ſie in kalten Waſſer ſauber aus / richte ſie alsdann in ein Tiegel oder verzinnte Caſſerole ein / hat man mehr von Krebs-Schwäntzen / oder nur halb ausgebrochenen Krebſen / ſo kan man ſie darzu thun; hernach nehme Hopffen / wanns die Zeit noch iſt / butze / waſche ſolchen / koche ihn ab / und thue denſelben auch daran; oder

thue

thue Spargel gebutzt / gebrochen / klein geſchnitten und abgekocht mit darzu; oder nehme Morcheln / butze / brühe und waſche ſie und thue ſie mit daran / oder thue Hühner-Mägen und Leber abgekocht / gebutzt und klein geſchnitten darzu / oder thue gebutzt / abgekocht und klein-geſchnittene Artiſchockenböden daran / oder nimm Triffeln / weiche dieſelben vorhero in warmer Brüh oder Waſſer ein (es iſt aber zu mercken / wenn Triffeln darzu kommen / ſo kan man ein wenig Mehl daran röſten / die andern Zuſätz aber können alle mit geriebener Semmel gemacht werden) gieß von der Krebs-Suppen darauf / würtze es / decks ſauber zu / und laß es ſacht kochen / wende die Hühner einmahl um / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht. Es iſt auch zu mercken / daß man alle Eſſen wohl zudecken muß.

17. Junge Hühner auf ein andere Art zu füllen ohne Krebs.

Die jungen Hühner müſſen vorhero zu recht gemacht werden wie oben gemeldet iſt / hernach nehme auf 6. junge Hühner vor 1. Kreutzer Semmel / weich ſolche in guter Milch ein / ſetze auch Butter in eine Pfanne oder Caſſerol-Pfanne zum Feuer / wann die Butter zergangen iſt / ſo ſchlage auf ein Hühnlein zwey Eyer in die Butter / rühre dieſelbe auf dem Feuer mit ein Rühr-Löffel hübſch klein / dann trucke die Semmel aus / thue es unter die Eyer / rühre es wohl untereinander / ſchlage noch ein oder vier Eyer-Dottern unter die Füll / wann dieſer zuviel iſt / ſo gieſſe ein wenig Milch darunter / würtze es mit Muſcatenblumen und Pfeffer / ſaltz es / und rührs wohl untereinander / man kan auch kleine grüne Zwiebeln / oder ſaubern Schnitling und Peterſilien ſauber butzen / klein ſchneiden und mit darunter thun / dann fülle es in die durchgroffene junge Hühner zwiſchen Fell und Fleiſch und binds zu / alsdann können ſie in Waſſer abgekocht werden / NB. man kan ſie auch braten und auf den Tiſch geben; die abgeſottene nehme heraus / kühle ſie in kalten Waſſer aus / und butze ſie ab / alsdann richte ſie in ein Geſchirr ein / man kan allerley Ragout, oder kleine Kalbfleiſch-Klöß darüber machen / oder auch dieſelben mit klein gehackten Peterſilien-Kraut / geriebener Semmel und ein Stück Butter ſtauffen / dann thue gut Gewürtz daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf und laß es kochen / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht. Den Faden muß man nicht vergeſſen / da ſie mit zubunden worden / daß er wieder herunter kommt.

18. Junge

18. Junge Hühner mit geſtoſſenen Mandeln / und geriebener Semmel oder Eyer-Brod zu füllen.

Die jungen Hühner werden ſo zubereit wie vorhero gemeldt worden / gebutzt / gereinigt / und durchgroffen / daß die Haut von dem Fleiſch herab kommt; hernach nehme nach Gutduncken ſüſſe Mandeln / ſcheele ſie / auch ſtoſſe ſolche klein / dann nehme geriebenes Eyerbrod oder Semmel / auf ein junges Huhn ein Eßlöffel voll / nehme Schmaltz oder Butter / auf ein Huhn einer welſchen Nuß groß / mache es heiß / und röſte das geriebene Eyer-Brod ein wenig darinnen / alsdann nehme ſoviel geſtoſſene Mandel / rühre ſolche unter das Eyer-Brod / dann nehme auf ein Hühnlein ein hartgekochten Eyer-Dottern / hacke ſolchen klein / und thue ihn auch an die Füll / reibe Citronen-Schalen daran / thue Muſcatenblüh und geſtoſſenen Zucker darzu / gieß ein wenig Roſen- oder Zimmet-Waſſer / und etwas gute Milch daran / fülls in die Hühner / binde ſolche wieder zu / mache ſie zu recht / daß man ſie abbraten kan; NB. nehme Schmaltz in ein Tiegel oder Caſſerol-Pfanne / röſte ein wenig Mehl darinn / gieß Wein darauf / thue Zucker / geſchnittene Citronen und klein geſchnittene Mandeln darein / man kan auch Citronat klein ſchneiden und an die Sooß thun / und mitkochen laſſen; hernach richts in eine Schüſſel / die Hühner müſſen unter der Zeit fein ſafftig abgebraten werden / dann lege ſie auch in die Schüſſel / ſo iſts recht.

19. Junge Hühner gefüllt mit Mandeln / Roſin / und Citronat.

Die jungen Hühner müſſen vorhero / wie ſchon gemeldet worden / gebutzt / gebrüht / auch ausgenommen / gekröpfft / und zwiſchen Fell und Fleiſch durchgroffen werden; hernach nehme ſüſſe Mandeln / brühe und ſchele ſie ab / auch ſtoſſe ſie ein wenig klein / dann nehme klein oder groſſe Roſin / butze und waſche ſie ſauber / alsdann ſchneide Citronat recht klein / reibe von einer Citronen die Schalen darunter / dann nehme geriebene Semmel / röſte ſie in friſcher Butter / hernach thue es alles zuſamm in ein Geſchirr / thue ein gut Theil geriebenen Zucker und ein wenig Muſcatenblum daran / ſchlage etliche Eyer / halb nur die Dottern / die andere Helft aber die gantzen Eyer daran / fülle es in die jungen Hühner / binde ſie bey dem Kragen zu / und mache ſie zum braten zu recht / wenn man ſie haben will / ſo ſtecke ſie an ein Spieß und brate ſie fein safftig ab / ſie müſſen aber wohl

begoſſen werden ; NB. Hernach nehme Mandeln / ſtoſſe ſie recht klein / gieß Wein darauf / und rühre die geſtoſſene Mandel mit Wein ab / reibe Citronat auf ein Riebeiſen darunter / thue geſchnittene Citronenbützel und ein Stück gute Butter darzu / rühre es herum biß es kocht / dann richts in ein Schüſſel / und die Hühner darüber / die Sooß muß wohl ſüß ſeyn / es wird recht ſeyn.

20. Junge Hühner gefüllt mit Speck / dürren Fleiſch und geriebener Semmel.

Nehme junge Hühner / die vorhero gebrüht und zu recht gemacht ſind / durchgreiffe dieſelben / hernach nehme zu 3. Stuck jungen Hühnern ein Viertel-Pfund friſchen Speck / ein Viertel-Pfund abgekochtes mageres dürres Fleiſch / hacke ein jedes a part klein / wanns recht klein iſt / ſo thue es in ein Geſchirr / nimm drey Eß-Löffel voll geriebene Semmel / röſte ſolche ein wenig in Butter oder guten Schmaltz / thue es untereinander / ſaltz es ein wenig / auch würtze es mit Muſcaten-Nuß und Pfeffer / ſchneide ein klein wenig Timian klein / thue es mit darunter / ſchlage auch 6. gantze Eyer darein / und rührs wohl untereinander / gieß auch ein klein wenig gute Milch daran / alsdann fülle es in die Hühner / binds oben zu / wo es hinein gefüllt worden / und mache ſie zum braten zu recht / wenn man ſie braucht / ſo brate ſie an ein Spieß hübſch ſafftig ab : NB. Hernach nehme abgekochtes dürres Fleiſch / oder ein abgekochten Schuncken / oder von einer dürren Rinds-Zungen / ſchneide das Fett darvon ab / das Magere ſchneide würfflicht ; dann nehme dürre Morcheln / butze und waſche ſie ſauber / gieß gute Fleiſchbrüh oder Waſſer darauf und laß ſie weichen / thue ſie hernach zum Schuncken / man kan auch Kappern oder Piſtacien ſo vorhero abgeſchelt ſind darzu nehmen ; NB. alsdann nehme ein Tiegel oder Caſſerole , thue ein Stücklein Butter darein / laß ſie in die Höh ſteigen / daß ſie will bald braun werden / dann thue mit ein Rühr- oder Koch-Löffel ein wenig Mehl darein / röſte es darinnen gelblicht / hernach thue die Morcheln / Schuncken / Kappern / ein paar Lorbeerblätter / auch eine Zwiebel mit gantzen Negelein beſteckt darzu / gieß Brüh und ein wenig Wein darauf / thue etliche Stuck Citronen auch gutes Gewürtz darzu / und laß es kochen / wenn die Hühner abgebraten ſind / ſo richte ſie an / das Ragout kan oben darauf oder unten darunter gericht werden / alsdann trucke von Citronen den Safft darauf / ſo iſt es recht. Wenn man die Kappern oder Piſtacien

davon

davon läſt / ſo kan man 3. biß 4. Sardellen waſchen und klein hacken / es iſt auch gut.

21. Junge Hühner die gantz ſind in einer ſüſſen Pomerantzen oder Citronen-Sooß zu kochen.

Wann die jungen Hühner gebutzt und gereinigt ſind / ſo reibe ſie mit Saltz und geſtoſſener Muſcatenblüh ein wenig aus / mache ſie zum braten zurecht / und brate ſie ſchön gelb ab; hernach nehme eine Caſſerole oder Tiegel / thue ein Stücklein Butter oder Schmaltz darein / ſetze es auf Kohlen oder Feuer / röſte ein Löffel-voll Mehl braun darinn / hernach gieß ein wenig Wein-Eßig und Fleiſchbrüh darauf / thue gutes Gewürtz und ein Stücklein Zucker daran / ſchneide von einer Pomeranzen oder Citronen die Schalen herab / thue das weiſſe von der Schalen heraus / dann ſchneide die Schalen klein / koche ſie in Waſſer oder Wein ab / das Marck von der Pomeranzen oder Citronen ſchneide Stücklein-weiß an die Sooß und laß es mit einander kochen; wann die jungen Hühner abgebraten ſind / ſo thue ſie von Spieß herunter / und lege ſie ein wenig mit in die Sooß / dann richte ſie an / thue die Lorbeerblätter / auch die Zwiebel und das Pomeranzen- oder Citronen Marckt heraus / und ſtreue die klein geſchnittene Schalen darauf / ſo iſt es recht.

22. Junge Hühner in einer Brandenburger-Sooß gantz zu kochen.

Nehme junge Hühner / ſo ein Tag vorhero ſind abgewürgt worden / oder nur ein paar Stund nach dem Abwürgen in kalten Waſſer erſtarrt ſind / dann brühe ſie ſauber / (die Frantzoſen brühen gar nichts / ſondern es wird alles gerupfft und über dem Feuer abgeſengt / hernach reiben ſie die Hühner mit Mehl und Waſſer ab / nehmen ſie auch aus / köpffen ſolche / aber inwendig waſchen ſie die Hühner oder das Geflügel nicht aus / ſondern wiſchen es mit einem ſaubern Tuch nur ab / denn ſie ſagen / das Waſſer benehme den Geſchmack :) Wir Teutſchen ſind aber nicht Frantzöſiſcher Meynung / ſondern halten viel aufs waſchen und butzen / NB. Wenn alſo die jungen Hühner gebrüht und gereinigt ſind / ſo nimm ein wenig Saltz / geſtoſſene Muſcaten-Blüh / auch ein wenig geſtoſſenen Pfeffer / thue es untereinander / und reib die jungen Hühner damit aus / dann zeume ſie zum kochen ein / oder mache ſie zum braten fertig / und brate ſie ſchön gelb und ſaffrig ab / hernach nehme ſie von Spieß / ſchneide mit ein Meſſer etliche

länglichte Schnitt darein / alsdann nehme ein Stücklein Butter / auf ein junges Huhn einer welschen Nuß groß / nehme auch geriebene Semmel ein wenig / dann gestossenen weissen Pfeffer / Muscatenblüh und ein wenig Saltz / würcks vest untereinander / hernach streichs in die Hühner länglicht eingeschnittene Schnitt hinein / dann lege sie in ein Tiegel oder Casserol-Pfanne / thue noch ein wenig geriebene Semmel / Butter / gut Gewürtz / ein paar Lorbeerblätter / und ein Schnitt von einer Citronenschalen daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß sie kochen; es muß aber ein gut Stücklein frische Butter daran kommen / versuchs nach dem Saltz / so ists recht.

23. Junge Hühner gantz oder zerschnitten mit Petersilien-Wurtzel zu kochen.

Nehme junge Hühner so sauber gebutzt seyn / zeume sie zum kochen ein / dann wasche sie aus / und koche oder quelle sie ein wenig im Wasser ab / thue sie heraus / und wasche sie in kalten Wasser wieder sauber aus / dann kan man sie gantz lassen oder schön zerschneiden; hernach nehme Petersilienwurtzel / butz sie sauber / wenn sie alt oder gar zu dick seyn / so reisse den Kern heraus / schneide die Wurtzel nach Gefallen / wasche sie sauber aus / und koche sie in Wasser weich / alsdann thue sie an die Hühner / thue auch geriebene Semmel und gute frische Butter daran / würtz es / gieß gute Fleischbrüh darauf / laß es sacht kochen / versuchs nach dem Saltz / dann richte sie an / so ist es recht.

25. Junge Hühner in Milchram zu kochen.

Wann die jungen Hühner gereiniget sind / so schneide sie nach belieben / dann wasche sie sauber aus / hernach thue ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Casserol-Pfanne / laß sie gelb werden / alsdann thue die junge Hühner darein / setz es auf Kohlen / laß sie schnorren / dann gieß den Milchram darauf / thue gestossene Muscatenblüh daran / laß es einkochen; will man sie dick haben / so kan man etwas recht klein geriebene Semmel darzu thun und kochen lassen; wenn man sie will anrichten / so werden sie erst gesaltzen / sonst laufft der Milchram zusamm / es wird recht seyn.

25. Junge Hühner in einer Citronen-Sooß oder Brüh zu zurichten.

Nehme sauber gebutzte junge Hühner / will man sie gantz haben / so zeume sie ein / hernach thue sie in ein Tiegel oder verzinnte Casserol-Pfanne / thue

thue geriebene Semmel / ein Stück friſche Butter / gut geſtoſſen Gewürtz / geſchnittene Citronen und ein paar Lorbeerblätter daran / gieß gute Fleiſchbrüh und ein wenig Wein darauf / laß ſie wohl kochen / kehre ſie um / daß ſie ſchön weiß bleiben; will man ſie gelb haben / ſo kan man ein wenig Saffran daran thun; wenn man aber Kappern daran thun will / ſo kan man ihn davon laſſen / wenn man will / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſts recht.

26. Junge Hühner mit grünen Peterſilien-Kraut / oder Mayoran-Brüh zu kochen.

Wann die jungen Hühner ſauber ſind / und man ſie gantz laſſen will / ſo zeume ſie ein / hernach quelle oder koche ſie in ſaubern Waſſer ab / nachdem kan man ſie gantz laſſen oder zerſchneiden; alsdann thue ſie in ein Tiegel oder Caſſerol-Pfannen ſauber einrichten / dann thue klein-geriebene Semmel / ein Stücklein Butter und gutes Gewürtz daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf und laß die Hühner kochen / thue noch darzu klein-gehackten ſaubern Peterſill oder Mayoran / und ſehe zu / daß es nicht zu dünn / auch nicht zu dick wird / ſo iſt es recht.

27. Junge Hühner mit gefüllt- oder ungefüllten Lactuc.

Nehme junge Hühner ſo ſauber ſind / mache ſie zum kochen gantz zurecht / dann quelle ſie in Waſſer oder Fleiſchbrüh ab / thue ſie wieder in kaltes Waſſer und butze ſie ſauber ab, hernach nehme jungen Lactuc oder Salat / butze und waſche ſolchen ſauber / und koche ihn in Waſſer ab / kühle ihn wieder aus / wenn man dann damit füllen will / ſo lege ſolchen wohl auseinander gebreit auf eine Schüſſel oder ſauberes Brett / alsdann kan man eine Füll machen wie zu Kalbfleiſch-Klöſen / thue ſoviel als ein Hühner-Ey groß von dem Salat zu jeden Klöß / und umſchlags wieder mit den Blättern / dann lege ſie zu den jungen Hühnern / würtze es mit gut geſtoſſenen Gewürtz / thue gerieben Semmel-Mehl und ein gut Stücklein friſche Butter daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / ſetz es auf Kohlen / laß es kochen / verſuchs nach dem Saltz / richts ſauber an / ſo iſt es recht.

28. Junge Hühner mit jungen Hopffen zu kochen.

Nehme junge Hühner ſo ſauber gebrüht und gebutzt ſind / zeume ſie zum kochen ein / dann koche ſie oder quelle ſie ein wenig in ſiedenden Waſſer

ab / thue ſie wieder heraus und laß ſie in friſchen Waſſer wohl kühlen / alsdann mag man die Hühner zerſchneiden oder gantz laſſen; hernach nehme jungen Hopffen / butz und waſche ſolchen ſauber / und koche ihn im Waſſer mit ein wenig Saltz ab / wenn er abgekocht / ſo thue ſolchen an die jungen Hühner / thue noch darzu geriebene Semmel / ein Stück friſche Butter / und gut geſtoſſen Gewürtz / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / ſetz es auf Kohlen / und laß es kochen / wende ſie um / daß ſie ſchön weiß bleiben / verſuchs nach dem Saltz / richte den Hopffen ſchön darüber / ſo iſt es recht.

29. Junge Hühner mit Spargel und Krebs-Schwäntzen.

Wann die jungen Hühner rein ſind / ſo zeume ſie ein / und laß ſie ein Wall im Waſſer oder Fleiſchbrüh aufthun / dann mag man ſie zerſchneiden oder gantz laſſen; hernach nehme Krebs / brühe ſie aus wie zu ein Ragout, oder nur die Schwäntz / die Schalen butz ſauber aus / und ſtoſſe ſie mit etwas Butter in ein Mörſel klein: alsdann thue auch Butter in ein Tiegel oder Pfanne / thue die geſtoſſene Krebs Schalen auch darein / ſetze es auf Kohlen oder Feuer / und röſte ſie / hernach gieß gute Fleiſchbrüh darauf / ſetz zum Feuer und laß es kochen / dann treibe die Brüh durch ein Haar-Sieb / Seiger / oder Haartuch / hernach nehme friſchen Spargel / butze und breche ſolchen ſauber ab / ſo weit er ſich brechen läſt / ſchneide ſolchen klein und waſche ihn aus / dann ſetze ihn in ſaubern Waſſer mit ein wenig Saltz zum Feuer / wann er gekocht hat / ſo waſche ſolchen wieder aus / thue ihn und die ausgebrochene Krebs an die jungen Hühner / thue geriebene Semmel auch gut geſtoſſen Gewürtz darzu / gieß Krebsbrüh darauf / aber nicht gar ſo viel Krebsbutter / wanns nicht genug Krebsbrüh iſt / ſo nehme andere gute Fleiſchbrüh darzu / alsdann ſetz es auf ein Feuer oder Kohlen / laß es wohl kochen / verſuchs nach dem Saltz / richts ſauber an / ſo iſt es recht.

30. Junge Hühner Fricaſsée mit Milch / Zwiebel und Peterſilie.

Nehme junge Hühner ſo ſauber ſind / zerſchneide ſie nach Gefallen / waſche ſie ſauber aus; hernach nehme ein Tiegel oder Caſſerole, laß es wohl zergehen / dann thue junge Hühner darein / und ſchweiß ſie ein wenig / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue gut Gewürtz und klein-geſchnittene Citronen-

bützel

bützel daran / und laß es kochen; alsdann ſchlage 4. oder 6. Eyer-Dottern in ein Geſchirrlein / rühre dieſelben mit ein paar Löffel ſüſſen Ram ab / trucke Citronen-Safft daran / ſchneide etwas Zwiebel und ſauber Peterſilienkraut recht klein darunter / wenn man will anrichten / ſo müſſen die Hühner gar ſeyn / und müſſen auch noch kochen / dann laß die abgerührten Eyer-Dottern daran lauffen / ſchwinge es herum / verſuch es nach dem Saltz / richts ſauber an / es wird recht ſeyn.

31. Junge Hühner in einer Limonen-Sooß oder Brüh.

Nehme geſäuberte junge Hühner / laß ſie gantz oder ſchneide ſie nach Gefallen / man kan ſie auch einzeumen / hernach quelle ſie ab / richte ſie gleich in ein ſauber Geſchirr ein / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / thue Gewürtz und ein Stück friſche Butter daran / nehme ein oder zwey Limonen / ſchneide ſie Blätzweiß / wann ſie zu ſaltzigt ſeyn / ſo ſchmeiſſe ſie in ein Waſſer / oder laß ſie ein Wall aufthun / dann thue die jungen Hühner an die Limonen / gieß ein wenig Wein darzu / und laß es ſacht kochen / ſchlage 3. oder 5. auch 6. Eyer-Dottern in ein Geſchirrlein / rühre dieſe mit ein wenig Wein ab / thue noch ein Stücklein Butter an die Dottern / wenn man es will anrichten / ſo laß es wieder kochen / hernach gieß die Dottern / mit der Butter daran / laß es auf dem Feuer ein wenig herum lauffen / daß es aber nicht zuſammen laufft / es muß auch nicht zu dick ſeyn / verſuchs nach dem Saltz / richts ſauber an / ſo wird es recht ſeyn.

32. Junge Hühner marginirt.

Nehme junge Hühner ſoviel beliebt / wann ſie ſauber ſind / ſo zeume ſie zum kochen ein / laß ſie nur ein Wall in heiſſen Waſſer thun / thue ſie wieder heraus / und kühle ſie in friſchen Waſſer ab / hernach ſchneide ſie halb voneinander / thue ſie in ein Tiegel oder verzinntes Geſchirr / gieß Wein-Eßig und Wein darauf / thue gantz Gewürtz / ein paar Lorbeerblätter / ein wenig Timian und Saltz daran / ſetz es nicht gar zu nahe zum Feuer / daß es ſacht warm wird / damit die Hühner den Geſchmack anziehen / NB. hernach nehme ſchönes Mehl in ein Tiegel oder tieffe Schüſſel / auf ein halb Maaß 3. Eyer / ſaltz es ein wenig / nehme ein Koch-Löffel / rühre es untereinander / gieß ein wenig Milch daran / dann gieß von dem Margenat, als von der Brüh daran / mache ein hübſchen Teich an / der

nicht

nicht zu dünn oder zu dick iſt / alsdann ſetze Schmaltz in einer Pfanne aufs Feuer / wenns heiß iſt / ſo nehme die Hühner aus dem Margenat, wältze ſie in dem Teich herum / thue ſie in das heiſſe Schmaltz / ſoviel in die Pfanne gehen / bache ſie ſchön heraus / ſetze ſie warm / richte ſie ſauber an / und richte ſie warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

33. Junge Hühner aus Eyern gebacken.

Nehme junge Hühner die ſauber ſind / mache ſie zum kochen zu recht / waſche ſie ſauber aus / und thue ſie in ein Geſchirr / gieß Wein und Wein-Eßig / auch etwas Waſſer darauf / ſaltz es ein wenig / thue ein paar Lorbeerblätter / ein wenig Timian / auch ein oder zwey Zwiebeln daran / ſetz ſie zum Feuer / und laß ſie gar kochen / hernach nehme ſie wieder heraus und laß ſie kalt werden / dann ſchlage etliche Eyer / darnach es viel Hühner ſind / in ein Geſchirr / ſaltze ſie / und klopffe die Eyer untereinander / man kan auch Peterſilien butzen / waſchen / klein hacken und darunter klopffen; alsdann nehme eine Pfann / thue Schmaltz darein / ſetz ſolche aufs Feuer / wenns heiß iſt / ſo kan man ſie vorhero zerſchneiden wie man will / hernach kehre ſie in den Eyern herum / ſtreue geriebene Semmel darauf / thue ſolche in das heiſſe Schmaltz hinein / und backe ſie heraus / daß ſie nicht zu braun werden / gebe ſie warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht / NB. man kan auch gebackene Peterſilien darauf ſtreuen: butze und waſche ihn vorhero wohl rein / hernach thue ihn in ein ſauberes Serviett, ſchwinge ſolchen / daß das Waſſer heraus kommt / dann mache Schmaltz in einer Pfannen recht heiß / daß es bräunen will / thue es von Feuer herab / ſchmeiß den Peterſill geſchwind hinein / rühre es mit ein Schaum-Löffel ein wenig herum / ſetze es geſchwind wieder auf ein ſtarckes Feuer / laß ihn nicht lang mehr darinnen / thue ſolchen heraus auf ein Maclatur-Pappier / daß das Fett davon kommt / dann thue ſolchen auf die gebackene Hühner / ſo iſt es recht: man kan ſolchen auch zu vielen andern Sachen gebrauchen.

34. Junge Hühner die gebraten und ſchon auf der Tafel geweſen ſind / und man ſie nicht mehr geben kan oder will / einzumachen.

Junge Hühner geſtaufft mit Sardellen.

Nehme die abgebratene junge Hühner / zerſchneide ſie ſchön / und richte ſie in ein Geſchirr / thue geriebene Semmel / friſche Butter ſoviel man meint /

meint / und zerſchnittene Citronen daran / waſche etliche Sardellen ein mahl oder drey aus / breche die Grät heraus / das Fleiſch hacke klein mit ein wenig Waſſer / thue ſolches auch daran / würtze die Hühner / wenn man will / ſo kan man etliche zehen von Rockenboll butzen / klein ſchneiden / und auch daran thun / dann gieß Fleiſchbrüh darauf / ſoviel als nöthig iſt / wenn man will / kan man auch ein wenig Wein darzu thun / laß es kochen / daß es hübſch dicklicht wird / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

35. Abgebratene junge Hühner mit Kappern.

Nehme die jungen Hühner / laſſe ſie gantz oder zerſchneide ſie / richte ſie in ein Tiegel oder irrdenes Geſchirr ein / hernach nehme Butter in eine Pfann / ſetz ſolche aufs Feuer / thue mit einem Koch-Löffel nach Gutduncken Mehl darein / röſts gelblicht / wenn man will / ſo kan man auch ein wenig kleine Zwiebel ſchneiden / und mit unter das Mehl röſten / wann es gelb iſt / ſo thue es an die Hühner / wie auch Kappern / geſchnittene Citronen und Gewürtz / gieß ein wenig Wein / auch Fleiſchbrüh darauf / wenn man will / ſo kan man auch ein wenig klein-geſchnittene Rocken-Boll darzu thun / laß es kochen / daß nicht zu viel auch nicht zu wenig Brüh wird / alsdann verſuchs / ehe mans anricht / man kan auch an ſtatt des Mehls geriebene Semmel und Butter daran thun / ſo iſt es auch recht.

36. Junge Hühner die vorhero abgebraten geweſt / mit Triffeln oder Morcheln / oder auch alles beydes an die jungen Hühner zu kochen.

Laß die jungen Hühner gantz oder zerſchneide ſie nach belieben / hernach thue ſie in ein Geſchirr / nehme Butter in ein Tiegel oder Pfanne / ſetz es aufs Feuer / thue ein wenig Mehl mit ein Koch oder Rühr-Löffel in die Butter / röſts gelb / dann thue auch die Morcheln oder Triffel / ſo vorhero gebutzt / gewaſchen und gebrüht ſeyn / an das geröſte Mehl / röſte es ein wenig mit / alsdann lege die Hühner darein / oder thue die Morcheln an die Hühner / thue geſchnittene Citronen und Gewürtz daran / gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh darauf / ſetz es auf Kohlen oder Feuer / beſtecke eine Zwiebel mit Negelein / thue ſolche an die Hühner / und laß ſie kochen / daß ſie nicht zu wenig auch nicht zu viel kochen / verſuchs nach dem Saltz / richts ſauber an / ſo iſt es recht.

37. Abgebratene junge Hühner mit Citronen zu ſtauffen oder einzumachen.

Nehme junge Hühner / ſchneide ſie nach belieben / dann thue ſie in ein Tiegel oder Caſſerole, ſchneide Citronen daran / die Kern müſſen aber heraus kommen / ſonſt wird es bitter / dann thue klar geriebene Semmel / Gewürtz und ein gutes Stücklein Butter darzu / gieß gute Fleiſchbrüh und ein wenig Wein darauf / ſetz es auf ein Feuer / laß es kochen / richts hernach an / trucke Citronen-Safft darauf / ſo iſt es recht.

Das 16. Capitel.

Wie man zahme Enten oder Gänß zubereiten ſoll.

1. Enten oder Gänß mit Mandel-Kern.

Würge die Enten oder Gänß wenns ſeyn kan / einen Tag oder Abend zuvor ab / dann mache ſie rein / wenn ſie ſauber ſeyn / ſo zeume ſie ein / waſche ſie wieder aus / und koche ſie in ein Hafen oder Topff gar / hernach nehme auf eine Schüſſel ein Viertel-Pfund ſüſſe Mandel-Kern / brühe ſolche ab / und ſcheele ſie hernach / dann ſtoſſe ſie in ein Mörſel klein als zu einer Torten / alsdann thue ſie in ein Tiegel oder Caſſerol-Pfanne / rühre die Mandel mit ſüſſen Ram ab / thue auf dem Reib-Eiſen geriebenen Meerrettig / ein wenig Saffran / geſtoſſene Muſcaten-Blum / und ein Stück friſche Butter darzu / ſetz es aufs Feuer oder Kohlen und rührs ab / wenns kochen will / ſo richte die Enten an / und die abgerührten Mandel und Meerrettich darüber / ſo iſt es recht. NB. Man kan auch an ſtatt des Rams Fleiſchbrüh nehmen.

2. Enten oder Gänß gedämpfft.

Nehme Enten oder Gänß ſoviel als beliebt / wenn ſie ſauber ſind / ſo zeume ſie ein / dann ſchneide friſchen oder guten dürren Speck / ſaltze und würtze ſolchen mit guten Gewürtz / hernach nehme ein eiſerne oder höltzerne groſſe Spicknadel / durchziehe die Enten / alsdann nehme ein Potée, darnach derer viel ſeynd / darnach muß auch das Geſchirr ſeyn / ſchneide guten

Speck

Speck breit / lege denſelben auf den Boden in das Geſchirr / wenn ſie trucken ſind / und man will / ſo kan man dieſelben einmelben / auch nur ſo in das Geſchirr legen / auf Kohlen ſetzen / und ſie ſo dämpffen laſſen / wenn ſie auf einer Seiten braun ſind / ſo wende ſie um / gieß gute Fleiſchbrüh oder Waſſer darauf / thue Saltz und gut Gewürtz daran / auch kan man wohl eine oder mehr dürre Zwiebeln mit Negelein beſtecken und darzu thun / man kan auch Lorbeerblätter und ein wenig Roßmarin noch daran thun / iſt es aber die Zeit / daß mans haben kan / ſo binde ein Bouquet von ein paar Lorbeerblättern / ein wenig Timian / Roßmarin / grüne Zwiebeln / und andern wohlriechenden Kräutern / machs mit ein Faden zuſammen / und thue ſolches an die Enten / gieß etwas Wein darauf / ſchneide Citronen daran / ſind ſie nicht eingemelbt worden / ſo muß man braun Mehl daran röſten / NB. wenn man will / ſo kan man die Leber und Mägen ſauber butzen / klein ſchneiden / darzu thun und mitkochen laſſen / man kan auch Morcheln butzen / Artiſchockenböden klein ſchneiden und darzu thun / die Ragout ſind unterſchiedlich darüber zu machen ; wenns alſo eingekocht iſt / verſuchs nach dem Saltz / richt es ſauber an / man kan auch Citronen-Safft darauf trucken / ſo iſt es recht.

3. Enten oder Gänß weiß zu kochen / mit ein Ragout von Kappern und Brat-Würſten.

Nehme Gänß oder Enten ſo ſauber ſind / zeume ſie ein / hernach thue ſie in ein Topff oder Hafen / laß ſie gar kochen / will man ſie zerſchneiden / ſo nehme ſie heraus / kühle ſie in kalten Waſſer ab / und zerſchneide ſie nach belieben / ſolten ſie aber gantz bleiben / ſo laſſe ſie in der warmen Brüh / dann nehme Bratwürſt ſoviel beliebt / koche ſie in der Brüh oder warmen Waſſer gar / hernach nehme ſie / ſchneide ſie Scheiben-weiß / dann thue ſie mit etwas Kappern in ein Tiegel oder verzinnte Caſſerole, ſchneide Citronen daran / thue aber allezeit die Kern heraus, darnach nehme ein Stück friſche Butter in eine Pfanne / oder in dieſe Pfanne / allwo man das Ragout hinein thut / röſte gelblicht Mehl ſoviel man darzu braucht / darinnen / alsdann thue die Brat-Würſt mit den Kappern darein / man kan auch ein wenig Zwiebel klein ſchneiden / und mit in dem Mehl röſten / oder beſtecke eine Herbſt-Zwiebel mit Negelein / und thue ſie darzu / gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh darauf / ſetz es auf Kohlen oder Feuer / laß es ko-

chen / verſuchs nach dem Saltz / dann richte die Enten oder Gänß an / und das Ragout darüber / ſo wird es recht ſeyn.

4. Enten oder Gänß mit Käß-Köhl / Carfiol oder Blumen-Köhl zu kochen.

Nehme Gänß oder Enten / wann ſie rein ſind / ſo waſche ſie ſauber aus / zeume ſie ein / und koche ſie in einen Hafen oder worinn man will / gar: hernach butz und waſche den Käß-Köhl ſauber / koche ſolchen in Waſſer mit ein wenig Saltz ab / dann richte ihn / darnach es viel iſt / in ein Tiegel oder Caſſerole ein / würtz es mit gutem Gewürtz / thue geriebene Semmel und ein gutes Stücklein friſche Butter daran / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / und laß ſolchen kochen / es muß nicht zu weich / auch nicht zu hart ſeyn / wenn er nun fertig iſt / und man anrichten will / ſo richte zu erſt das Geflügel dann den Käß-Köhl hübſch herum auch oben darauf / ſetz es auf ein Kohl-Feuer / daß es warm auf den Tiſch kommt / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

5. Enten oder Gänß weiß a la Daube.

Wann die Enten oder Gänß ſauber gebutzt und ausgenommen ſind / ſo waſche ſie wohl rein / und zeume ſie zum kochen ein / hernach ſchmeiß ſie in ein Waſſer / und laß ſie ein Wall aufthun / thue ſie wieder heraus in friſch Waſſer und butze die Stoppeln ab / waſche auch den Schaum ab / dann nehme friſchen Speck / ſchneide ſolchen wie ein kleiner Finger-dick und lang / ſaltz und würtze ihn mit gut geſtoſſenen Gewürtz / und durchziehe die Enten oder Gänß darmit / alsdann thue ſie in ein ſauber irrdenen oder verzinnten Hafen / gieß Eßig daran / thue auch etwas Wein und das meinſte Waſſer darzu / thue auch von allerhand gantzen Gewürtz / auch etwas Saltz / Lorbeerblätter und Roßmarin daran / laß ſie ſacht weich kochen / wann ſie weich oder gar ſind / ſo laß ſie in der Brüh erkalten / dann thue das Fett herab / ſetz ſie in ein Keller / man kan ſie auf die Tafel geben wenn man will / NB. man kan ſie auch warm auftragen / und mit ſaubern Peterſill beſtreuen / oder ſolchen neben herum legen / ſo iſt es recht.

6. Enten oder Gänß mit gedämpfften Zwiebeln zuzurichten.

Nehme Enten oder Gänß / wann ſie ſauber ſind / ſo reibe ſie inwendig ein wenig mit Saltz und guten Gewürtz ab / dann mache ſie zum braten

fertig

fertig / und brate ſie ſchön von Spieß herab; hernach nehme viel von den Herbſt-Zwiebeln / ſcheele ſie ab / und melbe ſie ein / dann ſetze in einer Pfannen Schmaltz auf das Feuer / machs wohl heiß / thue ſoviel als recht iſt von den eingemelbten Zwiebeln darein / ſetz es geſchwind wieder auf ein ſtarck Feuer / und laß ſie in der Pfanne herum lauffen / wann ſie braun ſind / ſo thue ſie heraus und andere hinein / dämpffe ſie alle ſo heraus biß ſie gar ſind / dann thue ſie in ein Potée, Caſſerole oder Tiegel / thue die gebratene Gänß oder Enten darzu / gieß ein wenig Wein-Eßig und Fleiſchbrüh daran / thue ein paar Lorbeerblätter / wann man ſie gern an Eſſen hat / darzu / laß es zuſamm kochen / will man ein wenig Zucker daran thun / kan mans auch thun / man kan auch den Zucker davon laſſen / und ein wenig Rockenboll klein ſchneiden und noch ein wenig braun geröſt Mehl daran thun / verſuchs nach dem Saltz / es wird recht ſeyn.

7. Gänß oder Enten mit deren Mägen / Lebern und Caſtanien.

Nehme Gänß oder Enten / mache ſie wohl rein und ſauber / ſollen ſie braun ſeyn / ſo mache ſie zum Braten / ſtecke ſie an ein Spieß / weil ſie braten / ſo koche die Mägen und Leber ab / kühle ſie dann in kalten Waſſer wieder aus / ſchneide ſie zuſammen / nehme Caſtanien, thue in ein jede ein Schnitt / ſetze ſolche in kalt Waſſer zum Feuer / wann ſie ein wenig gekocht haben / ſo nehme eine um die ander heraus / und ſchele ſie ab / wann dann die Gänß oder Enten abgebraten ſind / ſo nehme ſie von dem Spieß / lege ſie in ein Geſchirr / allwo ſie hinein gehen / thue in eine Pfann ein Stücklein Butter / ſetz ſolche aufs Feuer / röſte ſoviel Mehl als man meint daß nöthig iſt darinnen / braun / alsdann thue die Mägen und Leber darein / röſte ſolche ein wenig / hernach thue es zuſamm an die Gänß oder Enten / gieß Fleiſchbrüh und ein wenig Wein darauf / thue gut geſtoſſen Gewürtz und etliche Citronen-Schalen daran / und laß es kochen / wende das Geflügel herum / wenn mans bald ſoll anrichten / ſo thue erſt die Caſtanien daran / ſonſt werden ſie zu weich / laß die Brüh kochen / daß ſie nicht zu dünn oder dick wird / verſuchs nach dem Saltz / es wird recht ſeyn.

8. Enten oder Gänß mit Saurampfer zu kochen.

Wann die Enten oder Gänß gebutzt und völlig zu recht gemacht ſind / ſo werden ſie in ein ſauber Geſchirr mit Waſſer und Saltz gar gekocht / oder

ſtecke ſie zu kochenden Fleiſch und laß ſie gar kochen / hernach nehme Sauerampfer / butze und waſche ſolchen ſauber / truckne denſelben auch ab / daß das Waſſer heraus kommt; alsdann nehme ein Tiegel oder Caſſerol-Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / ſetz ſolche auf Kohlen oder Feuer / wann die Butter zergangen iſt / ſo röſte gelblicht Mehl darinnen / dann thue die Sauerampfer darein / gieß von der Brüh darauf / thue gut geſtoſſen Gewürtz daran / und laß es kochen / wann mans will anrichten / und iſt zu dünn / ſo kan man drey biß vier Eyer-Dottern in ein Geſchirr ſchlagen / und wenn die Gänß oder Enten angericht ſind / ſo kan man die Eyer-Dottern daran lauffen laſſen / und alsdann über das Geflügel richten / ſo wird es recht ſeyn.

9. Gänß oder Enten in Braunſchweig-Kohl zu kochen.

Wenn man Gänß oder Enten hat / ſo kan man ſie friſch von Feuer weg braten / hernach nehme braun Kohl / darauf es ſchon gefroren / oder gereifft hat / ſchneide denſelben ab / dann butze und waſche ſolchen etlichmahl ſauber / alsdann nehme ſoviel als man zwingen kan / mit ein Meſſer zu ſchneiden oder zu hacken / hacke ſolchen gantz klein / je kleiner je beſſer / dann thue den Kohl in ein Tiegel oder Potée, hernach nehme gemahlnen Haber-Grütz / koche auf eine Schüſſel ein paar Löffel voll in Fleiſchbrüh ab / dann ſchütte denſelben an den Kohl und mehr Fleiſchbrüh darzu / ſetze den Kohl auf ein ſachtes Feuer oder Kohlen / würtze ſolchen / mache denſelben auch wohl fett mit Butter oder Gänß-Fett / und laß ihn ſacht kochen / daß er aber nicht anbrennt / wenn man auch dürren Speck hat / ſo koche ihn vorhero ein wenig ab / alsdann ſchneide ihn / oder ſtecke ſolchen gantz an den Kohl / laß die abgebratene Gänß oder Enten wenn man will auch darinn kochen / thue auch Caſtanien ſcheelen / wann man welche daran haben will / und laß ſie auch mitkochen / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

10. Auf ein andere Art braun Kohl mit geräucherten Gänßen und Mettwürſten zu kochen.

Nehme den Kohl in Winter / oder Herbſt / butze und waſche ſolchen etlichmahl ſauber / hernach hacke oder ſchneide ſelben recht klein / dann thue den Kohl in ein Geſchirr / gieß gute Fleiſchbrüh darauf / nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter oder Schmaltz darein / röſte ſoviel Mehl daran braun / als man meint daß nöthig iſt mit einer gantzen Zwiebel / thue das Mehl hernach an den Kohl / gieß gute Fleiſchbrüh daran / ſetze den Kohl

auf

auf ein ſachtes Feuer und laß ihn wohl kochen/ dann nehme die dürre Gantz/ ſo vorhero in heiſſen Waſſer abgewaſchen / und mit einem Strohwiſch abgerieben worden / koche ſie a part ab / oder ſtecke ſie in den Kohl und laß ſie mitkochen / man kan auch Mett-Würſte abkochen / und mit darunter ſtecken und ferner mitkochen laſſen / der Kohl muß aber wohl fett ſeyn/ verſuch es nach dem Saltz und Gewürtz / gibs warm auf den Tiſch / es wird recht ſeyn.

11. Gänß oder Enten mit Hertz-Kohl oder Würſching und Speck zu kochen.

Nehme die Gänß oder Enten / wenn ſie ſauber ſind / ſo zeume ſie ein und waſche ſie wohl aus / dann koche ſie mit Rind-Fleiſch oder Waſſer halb gar; hernach nehme ſaubern Würſching oder Hertz-Kohl / butze und waſche ſolchen etlichmahl ſauber / ſetze ihn dann mit Waſſer auf / oder zum Feuer und laß ſolchen ein wenig kochen / dann nehme den Kohl oder Würſching/ ſchütte das Waſſer ſauber davon ab / und richte ſolchen in ein groſſen Tigel oder Porée hübſch ein / wenn es einmahl herum gelegt iſt / ſo nehme geriebene Semmel / ſtreue ſolche ein wenig herum auf dem Würſching / thue auch Butter und gutes Gewürtz darauf / lege die Gänß oder Enten ſo abgekocht ſind/ mit darein / lege wieder Hertz-Kohl darauf / beſtreue ſolchen ebenfalls mit geriebener Semmel und Gewürtz / thue auch Butter darzu / und mache es immer ſo fort biß es gar iſt / alsdann gieß gute Fleiſchbrüh darauf / ſetz es auf / und zwar auf Kohlen / wann man friſchen oder dürren Speck hat/ und will ein darzu nehmen / ſo laß ihn vorher ein Wall in Waſſer oder Fleiſchbrüh aufthun / hernach ſchneide ſolchen Stücklein-weiß / und richte ihn mit darunter / man kan auch ein klein Stücklein Speck mit etlichen Würtznegelein beſtecken / und mit darunter legen / ſo bekommt es einen guten Geſchmack / wanns kocht / ſo muß mans herum lauffen laſſen / damit es nicht anbrennt / verſuchs nach dem Saltz und richts ſauber an / ſo iſt es recht. Den Speck mit Negelein beſteckt muß man heraus thun / und nicht mit anrichten.

12. Gänß oder Enten mit gedämpfften weißen Rüben.

Wann die Gänß oder Enten ſauber ſind / ſo ſaltze ſie in und auſſen ein wenig / dann brate ſie ab; hernach nimm weiſſe Feld-oder Stech-Rüben/ butze ſie ſauber / daß man ſie nicht waſchen darff / ſchneide die Rüben grob/ und melbe ſie mit Mehl ein / alsdann ſetz eine Pfann mit Schmaltz aufs

Feuer/

Feuer / machs wohl heiß / dann tuncke die weiſſen Rüben darein / auch nicht zuviel / ſetz ſie auf ein ſtarckes Feuer / und dämpffe ſie braun heraus / wann ſie braun ſind / ſo thue ſie heraus in ein Geſchirr / darnach es viel Rüben / Gänß oder Enten ſind / muß auch das Geſchirr ſeyn / thue ſie auch zu den Rüben in das Geſchirr / gieß Fleiſchbrüh darauf / thue geſtoſſen Gewürtz und ein wenig Zucker daran / laß ſie kochen biß ſie weich ſind / nemlich die Rüben / die Brüh muß ein wenig dick ſeyn / man kan auch gleich von Anfang ein braunes Mehl daran machen / verſuchs nach dem Saltz und richts ſauber an / es wird recht ſeyn.

13. Gänß oder Enten mit gedämpften Birn oder Quitten.

Nehme Gänß oder Enten / wann ſie ſauber ſind / ſo würtz und ſaltze ſie ein wenig / und brate ſie friſch von Feuer hinweg; hernach nehme gute Birn / ſchele ſie ſauber / man kan ſie auch einmelben / wie die vorhergehende weiße Rüben / dann thue Schmaltz in eine Pfann / ſetz es auf ein ſtarckes Feuer / laß es wohl heiß werden / alsdann thue von den Birn in das Schmaltz hinein / und ſetz es wieder auf ein friſch Feuer / laß ſie in dem Schmaltz biß ſie braun ſind / dann thue die Birn / die Enten und die Ganß in ein Geſchirr zuſammen / gieß Wein und etwas Waſſer darauf / thue auch Zimmet und Negelein daran / und laß es wohl kochen / thue noch ein Stücklein Zucker darein / wann die Birn nicht ſind eingemelbt worden / ſo muß man ein wenig braun Mehl darzu thun / ſo wirds recht ſeyn. NB. Die Quitten müſſen in vier oder acht Theil voneinander geſchnitten werden / auch muß man das harte inwendig heraus thun; was das kochen anbelangt / ſo iſt eins die Quitten oder Birn.

14. Gänß oder Enten ſamt den Mägen und Leber mit ausgekörneten Feld-Erbſen zu kochen.

Wann die Gänß oder Enten ſauber ſind / ſo ſetze ſie zum Feuer mit ſaubern Waſſer / oder ſtecke ſie zu andern Fleiſch / und laß ſie gar kochen / deßgleichen thue auch die Mägen darzu / die Lebern aber dörffen nur angeloffen werden als mit einem Sud; alsdann ſchneide die Lebern und Mägen zuſammen / hernach nimm ausgebrochene Erbſen / waſche ſie / thue die Erbſen und Mägen in ein Tiegel oder verzinnte Caſſerol, gieß Fleiſchbrüh darauf / ſetz es auf Kohlen / thue geriebene Semmel / ein gutes Stück Butter / gut Gewürtz / und ein paar grüne Zwiebel darein; oder nehme eine Pfanne / thue ein gut Stück Butter darein / ſetze ſolche aufs Feuer /

thue

thue mit ein Koch- oder Rühr-Löffel Mehl darein, röſte es gelblich, und thue ſolches anſtatt der geriebenen Semmel an die Erbſen, und laß ſie weich kochen: Dann richte die Enten und Gänße an, richte die Erbſen mit den Mägen und Lebern darüber, ſo wird es recht ſeyn.

Von denen abgebratenen Gänßen oder Enten, die nicht mehr auf die Tafel können gegeben werden, die können alſo eingemacht, oder zu Ragout gemacht werden.

15. Abgebratene Gänß oder Enten mit Kappern zu kochen.

Nehme die Gänß oder Enten, zerſchneide ſie ſchön Stücklein weiß, richte ſolche in ein Geſchirr ein, thue Kappern und geſchnittene Citronen nach belieben daran, nehme eine Pfannen, thue ein Stücklein Butter darein, ſetze ſolche aufs Feuer, und röſte gelblich Mehl darinnen, thue ſolches an die Gänß, würtze ſolche mit gutem geſtoſſenen Gewürtz, gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh darauf, ſetze es auf Kohlen, und laß es kochen; NB. Man kan auch an ſtatt des braunen Mehls geriebene Semmel, und ein Stücklein Butter darunter kochen laſſen, verſuch es nach dem Saltz, und richte es an, es iſt recht.

16. Abgebratene Gänß oder Enten mit Oliven zu kochen.

Nehme abgebratene Gänß oder Enten, ſchneide ſolche Stückweiß in ein ſauber Geſchirr ein, hernach nehme Oliven, ſchele ſie von den Kernen, und ſchmeiß ſie in warm Waſſer, laß ſolche eine Zeitlang darinn liegen, alsdann thue die Oliven an die Gänß oder Enten, thue auch Gewürtz, etliche Citronen-Schalen, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, dann thue in eine Pfannen Butter, und röſte bräunlich Mehl darinnen, thue es auch mit darzu, gieß ein wenig Wein und Fleiſchbrüh darauf, ſetze es auf Kohlen oder ſachtes Feuer, decke es zu, und laß es ſacht kochen, verſuch es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

17. Gänß oder Enten / ſo abgebraten geweſt / mit Prücken zu kochen.

Nehme die abgebratene Gänß oder Enten, ſchneide ſolche ſauber, und richte ſie in ein ſauber Geſchirr ein, dann thue Gewürtz, und geſchnittene Citronen-Schalen daran, hernach nehme Butter in eine Pfanne, und röſte auf dem Feuer braun Mehl darinnen, thue es auch an die Gänß

oder Enten: alsdann nehme Prücken, schneide solche Stücklein weiß, die Schwäntz und Köpff aber laß davon, gieß ein wenig Wein, und dann Fleischbrüh darauf, laß es kochen, wann man es angericht hat, so trucke von einer Citronen den Safft darauf, richte es warm an, versuch es nach dem Saltz, so ist es recht.

18. Abgebratene Gänß oder Enten mit Morcheln und Cappern zu kochen.

Man zerschneide die Gänß oder Enten so theilhafftig als man kan oder will, und richte sie in ein Geschirr; hernach butze die Morcheln, weiche sie in warmen Wasser oder Fleischbrüh ein, und wasche sie alsdann sauber aus, nehme ein Stücklein Butter in eine Pfannen, setze solche aufs Feuer, und röste Mehl braun in der Butter, dann butze ein oder zwey Zwiebel, nehme die Morcheln und die Zwiebel, thue solche in das geröste Mehl, alsdann thue es zusammen an die zerschnittene Gänß oder Enten, thue auch Cappern, geschnittene Citronen, gut gestossen Gewirtz, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, gieß ein wenig Wein und Fleischbrüh darauf, setze es auf ein Feuer oder Kohlen, laß es so viel einkochen, als es nöthig ist, versuch es nach dem Saltz, und richte es sauber an, es wird recht seyn.

Wie man das Junge von Gänßen, als Flügel, Krägen, Köpff, Leber und Mägen zubereiten soll.

19. Das Junge von Gänßen mit Mandeln und Rosin zu kochen.

Wann die Gänß gebrüht und zurecht gemacht sind, so hacke die Flügel, auch die Bein, Köpff, Krägen oder Hälß herab, die Mägen mache auf, thue die Gall von der Leber, NB. die Leber laß so lang liegen, biß man bald will anrichten, dann thue die Leber erst daran, man mag sie auch zerschneiden, oder gantz darzu thun, wasch die zusamm gehiebene Waar sauber aus, und setze sie in Wasser mit ein wenig Saltz zum Feuer, laß sie bald gar oder weich kochen, dann kan man solche wieder in kalt Wasser thun, und auswaschen, alsdann thue solche in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, thue gut Gewürtz daran, gieß etwas Wein und Essig, auch das andere von der Brüh, worinn sie gekocht, oder andere Fleischbrüh darauf, schneide Citronen daran, nehme etwas Mandel, brühe und schele sie ab, thue sie wieder in frisches Wasser, nehme auch grosse oder kleine Rosin, butze sie, und thue solche zu den abgeschelten Mandeln ins Wasser, wasche

sie

ſie aus, und thue ſolche mit den Mandeln an die junge Gänß, laß ſie mit kochen, thue ein Stücklein Zucker, und ein wenig Saffran, wann man es will gelb haben, daran, thue auch in eine Pfannen Schmaltz, ſetze ſolche aufs Feuer, röſte ein wenig gelblich Mehl darinnen, thue es auch an die junge Ganß, ſetze ſolche zum Feuer, und laß ſie ſacht kochen, die Brüh muß ein wenig dicklich ſeyn, verſuch es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

20. Junge Ganß in einer ſchwartzen Sooß oder Brüh mit dem Ganß-Schweiß zu kochen.

Nehme von den Gänßen die Flügel, Bein, Hälß und Köpff, Mägen und Leber, wenn es alles ſauber gebutzt iſt, ſo hacke es zu Stücken, waſche es ſauber aus, und koche es in Waſſer mit ein wenig Saltz, aber nicht zu weich ab, hernach thue es aus der Brüh heraus, waſche es ab, alsdann thue es in ein Tiegel oder Caſſerol, thue auch gut geſtoſſen Gewürtz daran, gieß ein wenig Eſſig und Wein, auch Fleiſchbrüh, oder von der Ganßbrüh darauf, nehme eine Pfannen, thue etwas Schmaltz darein, laß es auf dem Feuer wohl heiß werden, dann röſte Mehl in dem heiſſen Schmaltz braun, thue es auch an die eingemachte junge Gänß, ſetze es zum Feuer, und laß es zuſamm kochen, thue auch ein wenig Zucker daran, ſonſt wird es zu piquant, NB. den Schweiß von den Gänßen, wann man ſie abſticht, laß in ein Geſchirr zu ein wenig Eſſig lauffen, hernach wann die jungen Gänß ſollen angericht werden, ſo muß die Brüh kochen, alsdann kan man den Schweiß oder das Blut an die junge Ganß lauffen laſſen, rühre es aber herum, daß es nicht zuſamm laufft, es darff auch nicht mehr lang kochen, wann es nun angericht iſt, ſo kan man wohl Citronen-Safft darauf trucken, und auch klein geſchnittene oder abgeriebene Citronen-Schalen darauf ſtreuen, es wird recht ſeyn.

21. Junge Ganß in einer Mayoran-Brüh oder Sooß zu kochen.

Nehme die junge Waar von Gänßen, wann ſie ſauber gebutzt iſt, hacke es zuſammen, waſche es aus, und koche es in Waſſer mit ein wenig Saltz nicht gar zu weich ab, thue es hernach aus der Brüh in ein kaltes Waſſer, waſche es ſauber ab, und thue ſie alsdann in ein Tiegel oder Keſſel, thue Muſcaten-Blüh und Pfeffer darzu, nehme ſaubern dürren Mayoran, reib denſelben klein, doch nicht gar zu Pulver, auch nicht zu viel, ſonſt wird es zu bitter, alsdann nehme ein Pfändlein, thue etwas Schmaltz darein, und

ſetze ſolches aufs Feuer, wann es heiß iſt, ſo röſte gelblich Mehl darinnen, thue es an die junge Ganß, laß es ſacht kochen, verſuch es nach dem Saltz, es wird recht ſeyn.

22. Junge Gänß in einer Pfeffer-Kuchenbrüh zu kochen.

Nehme das Junge von den Gänßen, hacke es zu Stücken, und waſche es ſauber aus, ſetze es mit Waſſer und ein wenig Saltz in ein Geſchirr zum Feuer, wann es bald weich gekocht iſt, ſo thue es aus der Brüh heraus in kaltes Waſſer, waſche es ſauber aus, hernach thue ſolches in ein Keſſel oder Tiegel, gieß Wein, Wein-Eſſig und Fleiſchbrüh darauf, thue etwas gutes Gewürtz, und geſchnittene Citronen daran, man kan auch ein wenig Zucker darzu thun, ſetze es zum Feuer, und laß kochen, alsdann nehme dicken Pfeffer oder Leb-Kuchen, reib ſolchen auf ein Reib-Eiſen, thue es an die junge Ganß, und laß mit kochen, die Brüh muß etwas dicklich ſeyn, verſuch es nach dem Saltz, und richte an, es wird recht ſeyn.

23. Das Junge von der Ganß in einer Kapperrn Sooß/ mit oder ohne Zucker und Citronen zu kochen.

Nehme das Junge von den Gänßen, wann es ſauber gebutzt iſt, ſo hacke es zu Stücken, waſche es aus, und koche es ab, hernach thue es in ein Tiegel oder Potée, thue gut Gewürtz, geſchnittene Citronen-Blätz, ein paar Lorbeer-Blätter, auch ein oder mehr Löffel voll Kappern daran, alsdann thue Schmaltz in ein Pfändlein, laß es heiß werden, röſte ſo viel Mehl als es nöthig iſt darinn, dann thue hernach das Mehl an die junge Ganß, gieß etwas Wein und Fleiſchbrüh darauf, ſetze es zum Feuer, und laß es ſacht kochen, NB. wann man es will gelb haben, ſo kan man auch ein wenig Saffran daran thun, thue auch ein wenig Zucker darzu, die Brüh muß nicht zu dick, auch nicht zu dünn ſeyn, wann ſolche zu dünn iſt, ſo thue vor dem Anrichten ein wenig geriebene Semmel darunter, verſuch es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

24. Junge Gänß mit Stech- oder weiſſen Rüben zu kochen.

Nehme das Junge von den Gänßen, butze ſolches ſauber ab, und hacke es zu Stücken, waſche es aus, koche es in Waſſer mit ein wenig Saltz weich oder gar, alsdann nehme es heraus, und waſche ſolche wieder in kalten Waſſer aus; hernach nehme Stech- oder weiſſe Rüben, butze ſie ſauber, und ſchneide ſie länglicht oder Blätz-weiß, und waſche ſie aus, dann

nehme ein Stück Butter in einen Tiegel oder Potée, ſetze es auf Kohlen, wenn die Butter zergangen iſt, ſo thue die Rüben darein, röſte ſolche eine Weil darinnen, hernach thu geriebene Semmel daran, gieß gute Fleiſchbrüh, oder von der Gänß-Brüh darauf, thue gutes Gewürtz daran, und laß es ſacht kochen: Man kan auch die junge Gänß mit darunter kochen laſſen, daß es zuſammen weich wird, und nicht viel Brüh daran bleib, ſo iſts recht. NB. Man kan auch etwas Wein und Zucker, wenn man will, daran thun, es iſt auch gut.

Wie man das Junge vom Haaſen oder Vor-Gehäs zubereiten ſoll.

25. Vor-Gehäs von Kappern zu machen.

Nehme das Vor-Gehäs, oder das Junge, ſo vom Haſen herunter geſchnitten iſt, hacke es Stücklein-weis, waſche ſolche aus, thus in einen Hafen oder anderes Geſchirr, ſetze ſolches mit Waſſer und ein wenig Saltz zum Feuer, laß es kochen, darnach es alt iſt, ein oder mehr Stund; hernach thue es wieder in kaltes Waſſer, waſch ſolches ſauber aus, und machs wohl rein, dann thus in einen Tiegel oder Caſſerole, thue gut Gewürtz, ein paar Lorbeer-Blätter, und geſchnittene Citronen daran, nehme ein Pfännlein, thue etwas Schmaltz darein, wenn es heiß iſt, ſo thue mit einen Koch- oder Rühr-Löffel ſo viel Mehl darein, als es nöthig iſt, und röſte es ſchön braun, man kan auch ein wenig Zwiebel klein ſchneiden, und in dem Mehl mit braun röſten, hernach thue es an das Vor-Gehäs, thue auch ein oder zwey Eß-Löffel-voll Kappern dran, gieß ein wenig Wein oder Eſſig, auch Fleiſchbrüh darauf, ſetz es auf ein Feuer oder Kohlen, laß ſolches zuſamm ſacht kochen, die Brüh muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick ſeyn, verſuchs nach dem Saltz, ſo iſts recht. NB. Man kan auch ein wenig Zucker dran thun, und hübſch ordentlich anrichten, es iſt auch recht.

26. Das Junge vom Haſen oder Haſen-Pfeffer mit Haſen oder Kälber-Schweiß zu kochen.

Nehme das Junge von Haſen oder Vor-Gehäs, ſchneide es Stücklein-weis, waſche es aus, kochs in einem Haſen, oder andern Geſchirr, im Waſſer mit ein wenig Saltz ab, es darff aber nicht weich ſeyn, hernach thue es heraus, und waſch es in kaltem Waſſer ſauber ab, thue es wieder in einen Tiegel, Pfanne oder Keſſel, würtze es mit guten geſtoſſenen Gewürtz, auch

gestossenen Negelein, uud ein wenig Cordamom, hernach nehm ein Pfämmlein, thue Schmaltz darein, setz es auf ein Feuer, wenns heiß ist, so thue mit einen Löffel etwas Mehl darein, röste es schön braun, thue solches an das Gehäs, schneide ein Stück Citronen dran, wenn mans süß haben will, so thu ein wenig Zucker darzu, gieß etwas Wein oder Essig drauf, und laß es kochen, es darff auch nicht zu dick seyn: Wenn es bald soll angericht werden, so laß das Vor-Gehäs kochen, nehme etwas guten Schweiß oder Blut, gieß ein wenig durch einen Seiger oder Durchschlag an das Vor-Gehäs, laß es herum lauffen, es darff nicht lang mit dem Schweiß mehr kochen, versuchs nach dem Saltz, richte es alsdann an, und streue Citronen-Bützel drauf, so ists recht.

27. Vor-Gehäs in einer sauren Zwiebel-Brüh zu kochen.

Nehme das Vor-Gehäs, schneids zusammen, wasch es sauber aus, und butze es wohl mit einem Messer ab, hernach thue es in einen Tiegel, oder irrdenes Geschirr, und thue Gewürtz dran, alsdann nehm eine Pfanne, thue Butter oder Schmaltz drein, setze solche aufs Feuer, wenns heiß gnug ist, so röste Mehl schön braun darinnen, schneide auch ein paar Herbst-Zwiebeln schön klein, und röste sie mit unter das Mehl, thue es zusamm an den Hasen-Pfeffer, thue auch etliche Lorbeer-Blätter und klein-zerschnittene Citronen darzu, gieß etwas guten Essig, und auch Fleischbrüh drauf, und laß es kochen, die Brüh muß ein wenig dicklich seyn, versuche es nach dem Saltz, wenn es weich genug ist, so richte es an, es wird recht seyn.

Das 17. Capitel.

Wie man junge Tauben zubereiten soll.

1. Junge Tauben gefüllt mit Eyern / Petersill und Schnittling.

Nehme junge Tauben, würge sie ab, schmeiß sie in kaltes Wasser, hernach brühe sie sauber, verbrühe solche aber nicht, sonst lassen sie sich nicht raumen, wenn sie gebrüht sind, so nehm sie aus, und kröpffe sie, hernach wasche sie sauber aus, und räume oder durchgreiffe sie, dann mache

eine

eine Füll auf folgende Art: Nehme Butter oder gutes Schmaltz, ſetz es in einer Pfanne auf Kohlen oder Feuer, wenn es zergangen iſt, ſo nimm auf eine Taube einen guten Eß-Löffel-voll geriebenes Eyer-Brod, röſte ſolches in der Butter oder Schmaltz ein wenig, dann thue es vom Feuer herab, ſchlag auf eine Taube ein gantzes Ey in das Schmaltz, ſinds mehr Tauben, ſo muß man auch mehr nehmen, rühres untereinander, thue geſtoſſen Gewürtz und Saltz dran, gieß ein wenig ſüſſen Ram oder Milch drauf, daß es nicht zu veſt wird, ſchneide auch gebutzt- und gewaſchenen Peterſilien und Schnittling drunter, und rührs wohl untereinander, alsdann fülle es in die durchgegroſſene Tauben, binde es hernach mit einem Faden zu; NB. Etliche machen die Füll ſo: Nehm Butter in eine Pfanne, wenn die Butter zergangen iſt, ſo ſchlage ſo viel Eyer drein, als junge Tauben ſind, ſetze es hernach auf Kohlen oder Feuer, rührs wohl untereinander, daß ſie faſt hart werden wollen, vorher aber weich Semmel-Broſam in guter Milch ein, wenn ſie wohl weich iſt, ſo drucke ſie wieder aus, thue ſoviel dran, als man nöthig hat, unter die gerührte Eyer, rühre es wohl untereinander, ſaltz und würtze es, wenns noch zu veſt iſt, ſo kan man ein wenig Milch dran ſchütten, man kan auch noch ein paar oder etliche Eyer-Dottern dran ſchlagen, und wohl herum rühren, wenn man will, ſo kan man auch ſaubern Peterſill und Schnittling dran ſchneiden, und auch mit darunter thun, hernach fülle ſolches in die Tauben, binde ſie zu, und zeume oder mache ſie zum Braten ein; Dieſe gefüllte Tauben können, wenn man will, gebraten, und an ſtatt eines Gebratens gegeben werden: Will man ſie aber kochen, ſo zeume ſie zum Kochen ein, und koche ſie in Waſſer oder Fleiſchbrüh ab, dann richte die Tauben in ein Geſchirr ein, thue gutes Gewürtz dran, und mache kleine Kalbfleiſch-Klößlein; dann butze und waſche Morcheln, nehm eine Pfanne, thue ein Stücklein Butter darein, und ſetz es auf ein Feuer, röſte gelblich Mehl darinnen, dann thue die gebutzten Morcheln auch darein, und laß ſie ein wenig mitröſten, hernach thu es zuſamm an die jungen Tauben, gieß gute Fleiſchbrüh drauf, und ſetze es auf Kohlen, wenns kocht, ſo thue die gemachten Kalbfleiſch-Klößlein drein, laß es ferner ſacht kochen, wende die Tauben um, verſuchs nach dem Saltz, ſo iſts recht. NB. Man kan von allerhand drüber machen, als: Käs-Köhl, gefüllten Lactuc, Spargel oder Hopffen, von Champignon, von Krebs-Ragout: enfin, daß man

nicht

nicht alles beſchreiben kan. NB. Wenn die Tauben abgebraten ſeyn, ſo kan man auch die Ragout drüber machen, nur daß ſie von der Jas oder Mehl bräuner ſeyn, jedoch, daß es auch eine Art hat. Von grün Waaren aber ſchickt ſich nichts an das Abgebratene.

2. Junge Tauben mit einer Krebs-Farce, oder einer Füll von Krebſen zu füllen/ und an ſtatt eines Gebratens oder mit einen Ragout zu geben.

Nehme junge Tauben, würge ſie ab, und rupffe ſie, aber man muß ſie nicht zerreiſſen, oder nehm die Tauben, mache ein Loch oben bey dem Kopff zwiſchen die Haut und Fleiſch hinein, ſtecke ein Röhrlein, oder ein geſchnittenen Federkiel drein, blaſe das Fell oder Haut auf, wenns aufgeblaſen iſt, ſo binds zu, daß die Haut nicht heraus kan, hernach rupffe ſie ſauber, aber zerreiß ſie nicht, wenn ſie recht ſauber gerupfft ſeyn, ſo binde den Faden davon ab, butz alles wohl ab, als Kopff und Bein, dann köpffe ſie, nehme ſie auch aus, und waſch und reinige ſie ſauber; NB. Dann nehme auf eine Tauben 4. Krebs, dieſe waſche aus, und kochs in Waſſer mit ein wenig Saltz ab, hernach breche die Schwäntz davon aus, nehme die Schalen, butze ſie aus, und ſtoß ſie im Mörſel klein, ſtoß auch ein wenig Butter darunter, dann thue mehr Butter oder Schmaltz in ein Tiegel oder Pfanne, ſetze es auf Kohlen oder Feuer, röſte die Schalen, daß die Butter ſchön roth wird, gieß gute Fleiſchbrüh, aber nicht viel, drauf, und laß es kochen, ſeih die Brüh durch ein Haar-Tuch oder Haar-Sieb wieder herunter in ein apart Geſchirr, weiche Semmel-Broſam, ſoviel man braucht, in Milch ein, wenn ſie weich iſt, ſo hack die Krebs-Schwäntz klein, thue ſie in ein Geſchirr, thue auch von der Semmel-Broſam, wenn ſie weich und ausgedruckt iſt, an die gehackten Krebs, thue gut Gewürtz, als Muſcaten-Blum, geſtoſſenen Pfeffer, dran, ſaltze es ein wenig, rührs mit einen Rühr-Löffel wohl untereinander, thue von der Krebs-Butter, auch von der Milch oder Krebs-Brüh darzu, daß es nicht zu veſt wird, fülle, was recht iſt, in die Tauben, bind ſie zu, und mache ſie zum Braten fertig; Dieſe gefüllte Tauben kan man braten, und an ſtatt eines Gebratens warm auf den Tiſch geben; NB. Man kan auch ein Ragout drüber machen von Triffeln und Krebs-Schwäntzen, dieſes Ragout wird auf folgende Art gemacht: Breche die Krebs-Schwäntz aus, nehme Triffel, weiche

weiche ſie ein oder zwey Stund zuvor in laulichter Fleiſchbrüh ein, alsdann nehme einen Tiegel oder Caſſerol, thue Butter drein, ſetze es auf Kohlen oder Feuer, und röſte gelblich Mehl darinnen, hernach nehme ein oder zwey grüne Herbſt-Zwiebeln, thue ſie mit den Triffeln und Krebs-Schwäntzen in das geröſte Mehl, gieß Brüh und Krebs-Butter dran, der Krebs-Butter darff aber nicht viel ſeyn, thue auch Gewürtz, und etliche Schnittlein Citronen-Schalen darzu, und laß es kochen, wenn die Tauben abgebraten, und angericht ſind, ſo kan das Ragout darüber gemacht werden, verſuchs nach dem Saltz, ſo wird dieſes recht ſeyn. NB. Man kan auch ein Ragout von Morcheln und Hühner-Mägen, oder von Champignon und Bratwürſten, oder von was man ſonſt will, drüber machen.

3. Junge Tauben-Fricaſsée mit Ram und Eyer-Dottern.

Nehme die jungen Tauben, wenn ſie gebutzt und ausgenommen ſind, ſo ſchneide ſie entzwey, ſchmeiß ſie in ein kalt Waſſer, und waſche ſolche ſauber aus; hernach nehme Butter in ein Stoll-Tiegel oder Caſſerole, ſetze es auf Kohlen oder Feuer, wenn die Butter in die Höh ſteigt, ſo thu die Tauben hinein, und ſchweiß ſie ein wenig in der Butter, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, thue gut Gewürtz daran, und laß ſie kochen, wenn man will anrichten, ſo ſchlage auf eine Schüſſel in ein Geſchirrlein vier bis fünff Eyer-Dottern, rühre die ausgeſchlagene Dottern mit ein paar Löffel Ram ab, wenn es nicht fett genug iſt, ſo kan man mit den Eyer-Dottern noch ein Stücklein Butter drein thun, laß es auf dem Feuer in dem Geſchirr herum lauffen, daß es nicht zuſammen laufft, hernach richte es an, ſo iſt es recht.

4. Junge Tauben-Fricaſsée mit Sardellen.

Wenn die Tauben gebutzt ſind, ſo zerſchneide ſie, und waſche ſie aus, dann nehme Butter in einen Tiegel oder Caſſerol-Pfanne, wenn es viel Tauben ſind, ſo muß man auch viel Butter nehmen, ſetze ſolche auf Kohlen oder Feuer, wenn die Butter in die Höh ſteigt, ſo thue die Tauben drein, und ſchweiß ſie ein wenig in der Butter, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, thue gut Gewürtz, geſchnittene Citronen, davon aber die Kern genommen ſind, ſonſt wird es bitter, auch ein paar Lorbeer-Blätter dran, und laß es kochen; dann nehme drey bis fünff Sardellen, waſche ſie ſauber, ziehe das Fleiſch von den Gräten herab, und hacke oder ſchneide ſolche klein, ſchlage zu einer

Schüssel voll Tauben vier oder sechs Eyer-Dottern in ein Geschirrlein, thue die gehackten Sardellen an die Eyer-Dottern, nehme Wein oder Citronen-Safft, rühre die Dottern damit ab, wenn man die Tauben will anrichten, so müssen sie kochen, hernach gieß die Eyer-Dottern daran, und thue noch ein Stücklein Butter darzu, schwinge es herum, versuchs nach dem Saltz, und richte sie an; man kan auch abgeriebenen Citronen-Safft darauf streuen, so ist es recht.

5. Junge Tauben gantz gedämpfft mit Morcheln und Pistacien.

Nehme junge Tauben, sie mögen gerupfft oder gebrüht seyn, wenn sie gerupfft seyn, so müssen sie über flammichtem Feuer gesengt werden, dann reibe die Tauben in Wasser mit Mehl ab, wasche sie sauber, und zeume sie zum Kochen ein; hernach nehme frischen Speck, wenn man welchen haben kan, oder Butter, schneide den Speck breit, und belege den Tiegel oder Cassérole mit Speck, dann nehme die Tauben, truckne sie zuvor ab, hernach melbe sie mit Mehl ein, lege solche in das Geschirr, setze es auf Kohlen, decke solches wohl zu, und mache die Tauben schön braun, wende sie auch um, daß sie auf der andern Seiten auch so werden; hernach nehme Morcheln, butze und wasche sie aus, gieß Fleischbrüh drauf, und laß die Morcheln ein wenig weichen, nehm sie wieder aus der Brüh heraus, und thue sie an die Tauben, oder wenn die Tauben braun sind, so thue die Morcheln mit der Brüh darauf, gieß mehr Fleischbrüh darzu, thue gutes Gewürtz, geschnittene Citronen-Schalen, etliche Zwiebeln mit Negelein gesteckt, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, oder mache ein Bouquet, wie ich offt schon gemeldet habe, binde es zusamm, und laß es mitkochen, thue auch ein wenig Wein darzu: Alsdann nehme Pistacien, brühe und schale sie ab, thu sie an die Tauben, und laß sie gleich mitkochen, oder streue sie darüber, wenn dieselben angericht werden, wenn aber die Tauben mit Speck sind gedämpfft worden, so kan man den Speck weglassen, und die Pistacien klein-geschnitten drüber streuen, bey dem Anrichten versuch sie nach dem Saltz, so ist es recht.

6. Junge Tauben mit Brat-Würsten/ Kalbfleisch-Klösen und Morcheln.

Nehme die Tauben, wenn sie sauber sind, so zeume sie ein wenig ein, und wenn

wenn ſie weiß ſollen bleiben, ſo quelle ſie ab, oder thue die Tauben in ein recht ſiedend Waſſer, hernach nehme ſie heraus, und richte ſie ein, dann nehme einen Tiegel oder Caſſerol-Pfanne, thue ein Stück Butter darein, ſetze ſolche auf Kohlen oder Feuer, wenn die Butter zergangen iſt, ſo ſchweiß ein wenig Mehl darinnen, dann thue die Tauben darein, gieß Fleiſchbrüh darauf, thue gut geſtoſſen Gewürtz, und etliche Lorbeer-Blätter dran, dann nehme friſche Bratwürſt, koche ſie ab, ſchneide die Bratwürſt Stücklein-weis; dann nehme Morcheln, butze ſie ſauber, weiche ſie auch in warmer Fleiſchbrüh oder warmen Waſſer ein, drücke ſie wieder aus, wenn man vorher kein Mehl an die Tauben geröſt hat, ſo nehme Butter in eine Pfanne, ſetze ſolche auf Kohlen oder Feuer, thue nach Geduncken einen Löffel Mehl in die zergangene Butter, und röſte es darinnen gelblich, hernach thue die Bratwürſt und Morcheln in die Butter und Mehl, und hernach miteinander an die Tauben, wenn es nun zuſammen kocht, ſo mache kleine Kalbfleiſch-Klößlein, thue ſie auch mit daran, und laß es miteinander kochen, man kan auch Stücklein-weis Citronen-Schalen dran ſchneiden, auch ein wenig Wein gieſſen, wenn es dann fertig iſt, ſo verſuch es zuvor, hernach richte es an, ſo wirds recht ſeyn.

7. Junge Tauben geſtopfft mit grünen Peterſilien-Kraut.

Wenn die Tauben gebutzt und ſauber ſind, ſo ſchmeiß ſie in recht heiſſes Waſſer, daß das Geblüth heraus kommt, dann thue ſie in einen Tiegel oder Caſſerol-Pfanne, thue geriebene Semmel, Butter, und gutes Gewürtz dran, butze und waſche Peterſilien-Kraut ſauber, hacke oder ſchneide es klein, thue ſolches auch darzu, gieß gute Fleiſchbrüh drauf, und laß ſie kochen, bis ſie weich ſind, die Brüh muß ein wenig dicklich ſeyn, verſuch ſolche nach dem Saltz, und richte ſie an, ſo iſts recht.

8. Junge Tauben geſpickt und gedämpfft mit ein Ragout von Triffeln.

Wenn die Tauben ſauber gebrüht, gerupfft, und ausgenommen ſind, ſo waſche ſie ſauber aus, hernach ſchneide dicken Speck, ſaltze und würtze ſolchen, und durchziehe die Tauben damit, wenn ſie geſpickt ſind, ſo melbe die Tauben ein, hernach thue in einen Tiegel oder Caſſerol-Pfanne gute Butter, lege die Tauben ſchön gleich nacheinander hinein, ſetze ſolche auf Kohlen, oder ſachtes Feuer, und decke ſie wohl zu, wenn die Tauben auf einer Seiten

braun ſind, ſo wende ſie um, daß ſie auf der andern Seiten auch ſo werden, vorher aber weiche Triffeln, wenn ſie ausgewaſchen ſind, in laulichter Fleiſchbrüh ein, dann thue die Triffeln mit ihrer Brüh an die Tauben, gieß ſoviel Brüh noch daran, als es nöthig iſt, thue eine Zwiebel, mit Negelein beſteckt, etliche Lorbeer-Blätter, etliche Stück von einer Citronen, und gut Gewürtz daran, gieß auch ein wenig Wein darauf, und laß es dämpffen; NB. Wenn es nicht dick genug iſt, ſo röſte noch ein wenig Mehl in Butter braun, und thue es darzu, verſuchs nach dem Saltz, es wird recht ſeyn.

9. Junge Tauben-Grille auf dem Roſt/ in Back-Ofen oder Brat-Röhren.

Nehme junge Tauben, ſo ſauber gebutzt, gerupfft und ausgenommen ſind, zeume ſie ein, koche die Tauben in einer fetten Brüh, mit Eſſig, Wein, Citronen, Roßmarin und Lorbeer-Blätter, Zwiebeln, Saltz und gantzem Gewürtz, ſachte gar, denn man kan ſie auch ſo gekocht auf die Tafel geben; NB. Thue die Tauben aus der Brüh, wenn ſie kalt ſind, ſo laß gute Butter zergehen, wältze die Tauben in der Butter herum, hernach nehme geriebene Semmeln, ſaltz und würtze die Semmeln, man kan auch Peterſilien-Kraut rein machen, auch hacken oder klein ſchneiden, und unter die geriebene Semmeln mit mengen, beſtreue alsdann die Tauben damit, leg ſie in eine ſilberne Schüſſel, oder in ein rundes Torten-Blech, gieß noch ein wenig klare Butter drauf, ſetze ſie in eine recht heiſſe Röhren oder Back-Ofen, daß ſie geſchwind gelblich werden, ſie müſſen aber gleich auf die Tafel kommen, man kan darzwiſchen und oben darauf gebackene Peterſilien ſtreuen, ſo iſts recht.

10. Junge Tauben-Margenat.

Nehme junge Tauben, ſoviel als beliebt, wenn ſie ſauber gerupfft, gekröpfft, ausgenommen, und ausgewaſchen ſind, ſo ſchneide ſie halb voneinander, lege ſie dann in einen irrdenen Tiegel, gieß Wein und Eſſig darauf, thue ein paar gebutzte Zwiebeln, auch etliche Lorbeer-Blätter, und ein wenig gantz Gewürtz daran, ſchneide noch etwas Citronen darzu, ſetze es nicht gar zu nah zum Feuer, daß es ineinander anzieht, NB. hernach nehme eine Maas ſchönes Mehl, ſaltze es, und gieß Milch daran, rühre es mit einem Rühr-Löffel wohl untereinander, gieß auch etwas von der Margenat-Brüh dar-

darzu, aber nicht zu viel, alsdann ſchlage auf ein Maaß Mehl drey Eyer, als zwey gantze, und ein Dottern daran, mache einen Teig, der nicht zu dünn auch nicht zu dick iſt, NB. dann nehme eine Pfannen, thue ausgelaſſene Butter als Schmaltz darein, ſetze ſolche auf ein Feuer, wann die Butter heiß iſt, ſo nehme die Tauben aus dem Margenat, wende ſie in dem Teig herum, thue ſie hernach in das heiſſe Schmaltz, und backe ſie ſchön heraus, ſetze ſie warm, biß ſie alle ſeyn, backe auch Peterſilien-Kraut, wann ſie nun angericht ſind, ſo kan man ſie mit den gebackenen Peterſilien-Kraut garniren, ſo iſt es recht.

Das 18. Capitel.

Wie man allerhand Paſteten zubereiten ſoll.

1. Paſteten von Kalbs-Schlegel und Kalb-Fleiſch.

NEhme ein Kalbs-Schlegel, waſche ſolchen ſauber, dann ſchneide friſchen Speck Finger dick und Finger lang, saltze und würtze ihn, und durchziehe den Schlegel damit, hernach saltze und würtze auch den Schlegel; NB. Alsdann mache einen Teig, nehme drey Maaß ſchönes Mehl auf ein Backbrett, saltze es, wenn man den Teig will gut machen, ſo nehme ein Pfund oder anderthalb Pfund Butter darunter, ſchlage auch zwey oder drey Eyer-Dottern in ein halb Maaß Waſſer, zerklopffe die Dottern in dem Waſſer, dann gieß es in den Teig, ſo viel als nöthig iſt, mache oder würcke den Teig mit den Händen wohl, hernach formire ſolchen nach den Schlegel, und lege ihn darein, ſchneide breiten Speck, lege ſolchen unten und oben auf den Schlegel, thue friſche Butter und gut geſtoſſen Gewürtz darzu, ſchneide auch Citronen daran, alsdann bedecke es mit dem ausgetriebenen Teigblatz, und verwahre es wohl; NB. mache es ſo ſauber als es ſeyn kan, (den Gelehrten und Künſtlern iſt nichts vorzuſchreiben, dann ſie wiſſen ohne dem wohl, daß dasjenige, was ſchön und zierlich gemacht iſt, wohl ausſieht.) Wenn es nun von dem Teig fertig iſt, ſo ſchlage ein oder zwey Eyer aus, zerklopffe die Eyer, nehme ein Penſel oder Federn, beſtreiche die Paſteten damit, ſchieſſe ſie dann in ein heiſſen Ofen oder Back-Röhren, laß ſie drey biß vier Stund backen, NB. wann ſie eine halbe Stund im Ofen geſtanden, ſo nehme ſie heraus, mache oben ein Loch

hinein, ſetze ein Triechter darein, nehme ein Viertel-Maaß Wein, und ein halb Viertel-Maaß Wein-Eſſig, gieß es hinein, decke es wieder zu, und laß es, wie geſagt, drey biß vier Stund backen, dann kan man ſie kalt, oder gleich warm auf den Tiſch geben.

2. Paſteten vom Kalbs-Schlegel auf ein andere Manier mit ein Gehäck.

Nehme den Schlegel, waſche ſolchen ſauber ab, dann ſchneide friſchen Speck Finger-lang, und klein Finger-dick, würtze und ſaltze ihn, nehme eine groſſe Spick-Nadel, und durchziehe den Schlegel damit. NB. Hernach nehme Kalb-Fleiſch von Schlegel, oder anderswo anderthalb Pfund, koche daſſelbe ab, hernach ſchneide das Fleiſch von Beinen, und hacke ſolches wohl klein, hacke auch ein halb Pfund friſchen Speck mit darunter, wenn es zuſammen klein iſt, ſo thue das Gehäck in ein ſauberes Geſchirr, würtze und ſaltze es, ſchneide auch von einer Citronen die Schalen daran, gieß etwas Wein, und ein wenig Wein-Eſſig darauf, man kan auch, wenn man will, Kappern daran thun: Hernach nehme drey biß vier Maaß ſchönes Mehl auf ein ſauberes Back-Brett, mache mitten in das Mehl ein Loch, thue ein oder anderthalb, auch zwey Pfund Butter darein, man kan auch Schmaltz nehmen, wenn man keine Butter hat, oder haben kan, dann nehme ein halb Maaß friſch ſauberes Waſſer in ein ſaubern Hafen oder Geſchirr, ſchlage zwey oder drey Eyer-Dottern daran, zerklopffe die Dottern in dem Waſſer, ſaltze zuvor den Teig, alsdann gieß von dem Waſſer an das Mehl, wo die Butter iſt, würcke es wohl feſt mit den Händen untereinander, formire das Blat mit ein Rand, wie der Schlegel iſt, lege ihn hinein, thue wohl Butter darzu, thue auch den Farce oder das Gehäck unter den Schlegel, decke es oben zu, und formire es ſauber, wann es dann fertig iſt, ſo ſchlage ein oder zwey Eyer in ein Geſchirr, zerklopffe ſie, nimm einen Pinſel oder Feder-Kiel, und beſtreiche die Paſteten darmit, alsdann ſchieß die Paſteten in ein heiſſen Back-Ofen, mache aber zuvor erſt ein Loch hinein, und decke ſie mit einen Papier zu, dann laß die Paſteten drey biß vier Stund backen, darnach der Schlegel groß iſt, hernach kan man ſie warm oder kalt auf die Tafel geben.

3. Kalbs-Schlegel-Paſteten auf ein andere Art kalt zu geben.

Nehme einen gantzen Kalbs-Schlegel, davon nichts als die Nieren her-

herunter ist, wasche den Schlegel sauber, hernach schneide frischen Speck Finger lang, und klein Finger dick, saltze und würtze solchen, dann nehme eine grosse Spick-Nadel, und durchziehe den Schlegel damit; Alsdann koche anderthalb Pfund Kalb-Fleisch, wann es abgekocht ist, so thue die Bein heraus, und hacke das Fleisch klein, nehme noch drey Viertel Pfund frischen Speck, hacke solchen auch klein mit unter das Fleisch, thue Saltz, gut gestossen Gewürtz, und von einer Citronen die Schaalen recht klein geschnitten daran, gieß auch ein wenig Wein und Wein-Essig darauf: Dann nehme auf ein sauberes Back-Brett drey biß vier Maaß Mehl, und ein Pfund oder anderthalb, auch zwey Pfund Butter oder Schmaltz darunter, saltze es, schlage zwey oder drey Dottern in ein halb Maaß Wasser, zerklopffe die Dottern wohl in dem Wasser, gieß solches hernach an das Mehl, wo die Butter oder Schmaltz ist, würcke es wohl mit den Händen, daß es ein fester Teig wird, hernach treibe einen Blatz aus, setze den Rand darauf, wie der Schlegel ist, dann lege ihn darein, den Farce oder Gehäck aber auf die Seiten, mache es sauber zu, formire sie schön, und verwahre solche wohl; Hernach nehme vier Kälber-Füß, zerhaue solche, und wasche sie etlichmahl aus, dann nehme einen neuen irrdenen Hafen von drey biß vierthalb Maaß, thue die Kälber-Füß darein, gieß zwey Maaß Wasser, und ein Viertel Maaß Wein-Essig, und das andere Wasser darzu, setze es zum Feuer, und laß kochen, wann es verschaumt ist, so nehme ein Viertel Pfund geraspeltes Hirsch-Horn, thue solches an die Füß, und laß es halb einkochen, alsdann läutere es durch ein doppeltes Serviett in ein sauberes Geschirr, NB. wann die Pasteten sich gefärbt hat, so nehme sie ein wenig aus dem Back-Ofen, mache oben ein Loch mit ein klein Messer, daß sich die Pasteten nicht aufzieht, setze sie wieder in den Back-Ofen, wann sie dann zwey Stund gebacken hat, so nehme sie wieder heraus aus dem Ofen, mache oben ein Loch, daß man ein Triechter hinein stecken kan, dann nehme von der Kälberbrüh, gieß solche hinein, biß man meint, daß genug ist, hernach mache sie wiedrr zu, setze die Pasteten in den Ofen, und laß sie noch eine Stund backen, wann sie dann gar ist, so nehme solche heraus, setze sie an ein kühles Ort, daß die Pasteten recht kalt wird, alsdann gebe sie auf die Tafel, so wird es recht seyn.

4. Pasteten mit Kalb-Fleisch mit Sardellen.

Nehme Kalb-Fleisch von Schlegel, auf eine Schüssel drey biß fünff Pfund,

Pfund, darnach die Pasteten soll groß werden, haue das Kalb-Fleisch einer Hand groß, hernach häute es ab; Alsdann nehme guten Speck, schneide denselben wie à l'ordinaire zum spicken, und spicke das Kalb-Fleisch sauber damit, hernach thue solches in ein sauber frisch Wasser, daß es weiß wird, nehme es wieder heraus in ein sauber Geschirr, saltze und würtze es mit guten gestossenen Gewürtz, thue eine Hand voll geriebene Semmel, auch geschnittene Citronen, wovon aber die Kern genommen sind, und ein gut Stücklein Butter daran, nehme auch etliche Sardellen, wasche sie sauber, breche solche von den Gräten ab, und schneide sie klein, thue dieselben auch an das Kalb-Fleisch, gieß ein paar Löffel voll Wein daran, menge es wohl untereinander. Man kan auch eine Zwiebel mit Nägelein besteckt, und ein paar Lorbeer-Blätter darzu thun, NB. hernach mache einen guten Teich, formire solchen nach belieben, schlage das Fleisch darein, wann die Pasteten fertig ist, so setze solche in ein heissen Back-Ofen oder Röhren, laß sie zwey biß dritthalb Stund backen, gieb sie auf den Tisch, so ist sie recht.

NB. An statt der Sardellen kan man daran nehmen eines von diesen, auch etliche zusammen, wie folget:

Morcheln, oder Triffeln, oder Kappern, oder Moseran-Schwämlein, oder Champignon.

Man kan auch kleine Kalb-Fleisch-Klöß darzu machen; Oder auch abgebratene und hernach in Stücklein zerschnittene Brat-Würst darzu thun, NB. dieses alles, wenn man will, und hat es, kan an ein Kalb-Fleisch gethan, und mit in eine Pasteten eingeschlagen werden, auch kan nur eines von diesen gemeldten genommen werden; Wann man nun die Pasteten aufschneidt, so kan man von einer Citronen den Safft darauf trucken, so ist sie recht.

5. Pasteten von Kalb-Fleisch mit ein Fricassée.

Nehme Kalb-Fleisch, darnach die Pasteten groß werden soll, haue das Kalb-Fleisch sauber zusamm in klein oder grosse Stück, dann wasche es aus, wann man will, so kan man nach dem Auswaschen siedheiß Wasser darauf giessen, und das Fleisch eine Viertel Stund darinn liegen lassen, hernach nimm es aus dem heissen Wasser heraus, trucke es sauber aus, und thue alles Unreine davon, saltze es, thue gut Gewürtz, als Pfeffer, Muscaten-

ten-Nuß, oder gestossene Muscaten-Blum, auch ein wenig Cordemom, und ein gutes Stück frische Butter daran; Wenn es in Früh-Jahr ist, so mache ein Bouquet von ein paar grünen Zwiebeln, ein wenig Timian, ein paar Lorbeer-Blättern, und ein wenig grünen Petersill, wasche es vorhero ab, dann binde es mit einen Faden zusammen, und thue es auch an das Fleisch, schneide Citronen daran, gieß ein paar Eß-Löffel voll Wein darauf, schlage es zusammen in einen guten Teig, und formire den Teig wohl zu einer Pasteten, schieße sie in einen heissen Back-Ofen, und laß sie anderthalbe Stunde backen, wann man sie soll auf die Tafel geben, so schneide die Pasteten vorhero auf, schlage drey biß fünff Eyer-Dottern in ein Geschirr, rühre die Dottern mit Citronen-Safft, oder ein Löffel voll Wein oder Wein-Essig ab, mache die Pasteten auf, thue das zusammgebundene Bouquet heraus, gieß die Eyer-Dottern darein, schüttele die Pasteten wohl untereinander, versuch es nach dem Saltz, so ist sie recht. NB. Man kan etwas Petersilien-Kraut waschen und klein schneiden, und an die abgerührten Eyer-Dottern thun, es ist auch gut; NB Oder man kan Morcheln butzen und waschen, und mit vorhero an das Fleisch thun, es ist auch etwas gutes.

6. Kalb-Fleisch-Pasteten auf eine andere Art zu machen.

Nehme Kalb-Fleisch, so schön ist, hacke es Stückleinweiß, so viel man haben will, oder so groß als die Pasteten soll gemacht werden, wasche das Fleisch sauber aus, man kan auch recht heiß Wasser, wenn man will, darauf giessen, schütte das Wasser wieder davon ab, und trucke es wohl aus, hernach nehme ein gutes Stücklein frische Butter in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, setze es auf Kohlen oder sachtes Feuer, wann die Butter zergangen ist, so thue das Fleisch darein, setze es wieder ein wenig aufs Feuer, thue es hernach von Feuer herab, thue alsdann eine Hand voll geriebene Semmel, Saltz, Pfeffer, Muscaten-Blüh und geriebene Citronen-Schalen daran, trucke auch den Safft von einer Citronen darauf, wenn man will, kan man auch Morcheln, oder Triffeln, oder Moseran-Schwämlein, so vorhero gebutzt, und in warmer Fleischbrüh eine Weil geweicht haben, daran thun, fülle oder schlage es hernach alles zusammen in einen guten Teig, und formire es sauber zu einer Pasteten, hernach schieß sie in ein heissen Ofen, laß sie anderthalbe Stund backen, so ist sie recht.

7. Pasteten mit Morcheln oder Kalb-Fleisch-Klösen/und einer Auster-Sooß oder Brüh zu machen.

Nehme gutes Kalb-Fleisch von der Brust, oder wo es sonst gut ist, so viel als beliebt, haue solches hübsch klein zusammen, hernach wasche es ein paar mahl sauber aus, oder schütte siedheiß Wasser darüber, und laß solches ein wenig darüber stehen, dann schütte das Wasser ab, und wasche es wieder in kalten Wasser aus, alsdann nehme von dem Kalb-Fleisch, hacke es wohl klein, dann nehme geriebene Semmel, röste solche in frischen Schmaltz, thue das gehackte Kalb-Fleisch und die geröſten Semmel in ein sauber Geschirr, schlage vier oder fünff Eyer daran, saltze und würtze es, rühre solches wohl untereinander, und mache kleine Klößlein davon; Hernach nehme Morcheln, butze und wasche sie sauber, gieß warme Fleischbrüh darüber, und laß sie eine Weil weichen, alsdann trucke sie wieder aus, und thue sie an das übrige Kalb-Fleisch, thue noch darzu geriebene Semmel, ein gutes Stücklein Butter, Citronen, Saltz und Gewürtz, mache eine Pasteten, und fülle es darein, mache kleine Klößlein darauf, und gieß ein wenig Wein daran, decke sie zu, schieß sie in ein heissen Back-Ofen, und laß sie anderthalbe Stund backen.

8. Pasteten von Kalbs-Brießen mit Morcheln oder Triffeln.

Nehme so viel Kalbs-Brieß, als man hat, oder nehmen will, wasche dieselben sauber aus, und setze sie mit Wasser und ein wenig Saltz zum Feuer, oder thue die ausgewaschene Brieß in siedende Fleischbrüh, und laß sie ein Wall aufthun, dann thue sie in kaltes Wasser, und ziehe sie von dem zähen Fleisch herab, alsdann kan man sie gantz lassen, oder Stücklein weiß zerschneiden, hernach thue die Brieß in ein Geschirr, thue gerieben Semmel-Mehl, ein gutes Stücklein Butter, Muscaten-Blum oder Nuß, etwas Pfeffer, und geriebene Citronen-Schalen daran, trucke auch den Safft von einer Citronen darauf, wasche drey, vier biß fünff Sardellen, ziehe sie von den Gräten herab, hacke oder schneide die Sardellen klein, thue sie auch an die Brieß, wann man nicht genug Brieß hat, so kan man Kalb-Fleisch in Stücklein zerhacken, und mit darunter nehmen, mache einen guten Pasteten-Teig starck mit Butter, und schlage solches zusammen in die Pasteten hinein, dann kan man sie in ein Torten-Blech, oder silberne oder blecherne Schüssel machen, man kan sie auch erst auf ein Papier

zurecht

zurecht machen, und dann mit dem Papier auf ein Blech thun, hernach ſchiebe die Paſteten in ein heiſſen Ofen, und laß ſie eine Stund backen, wann man ſie aufſchneidt, ſo verſuche ſie nach dem Saltz; NB. Man kan an die Paſteten, wann man die Sardellen davon läſt, allezeit eines von dieſen Stücken thun, als: Morcheln, Triffeln, Mayeran, Krebs-Schwäntz; Man kan auch alle dieſe Stück zuſammen, wann man ſie hat, und will, in die Paſteten thun, es iſt auch recht.

9. Paſteten von Kalbs-Füſſen.

Nehme friſche und ſauber gebutzte Kälber-Füß, ſchneide ſie mit ein ſcharffen Meſſer die Läng auf der Röhren hinab, ziehe die Bein von den Röhren herab, wann ſie all ſind, ſo waſche ſie ſauber aus, hernach nehme ein Pfund oder anderthalbs Kalb-Fleiſch vom Schlegel, daſſelbe ſchneide ſauber aus, daß die zähe Haut davon kommt, dann hacke das Fleiſch wohl klein, nehme zu ein Pfund Fleiſch, ein halb Pfund friſch Nieren-Fett oder Talg, hacke daſſelbe auch klein, alsdann hacke das Fleiſch und Nieren-Fett untereinander, hernach thue ſolches in ein ſaubere irrdene Schüſſel oder Tiegel, ſaltze und würtze es mit guten Gewürtz, ſchneide Citronen-Schalen daran, trucke auch von einer Citronen den Safft darauf, gieß ein paar Löffel voll Wein darzu, mache dann einen Teig, und formire eine Paſteten, thue die Füß und den Farce untereinander, und fülle es in die Paſteten, wann es eingefüllt iſt, ſo kan man noch etwas Butter darauf thun, binde auch ein paar Lorbeerblätter, und ein wenig Timian zuſammen, und lege es mit in die Paſteten, NB. Man kan auch Kappern darunter thun, wenn man will: Decke die Paſteten mit einen von Teig ausgetriebenen Blat zu, mache ſie ſauber zurecht, und beſtreiche ſie wie à l'ordinaire mit einen Pinßel und zerklopfften Eyern, hernach ſchiebe ſie in ein warmen Back-Ofen, laß ſie anderthalb Stund backen, daß ſie aber ja nicht verbrennt, wenn man ſie anrichten will, ſo ſchneide die Paſtete auf, verſuche ſolche nach dem Saltz, reibe etwas Muſcaten-Nuß daran, ſo wirds recht ſeyn.

10. Eine kalte Paſteten von Pip-Hahnen oder Hennen/ mit einem Kalb-Fleiſch-Schlegel.

Nehme einen Pip-Hahn, thu denſelben ab, rupffe und nehme ihn aus, und laſſe ſolchen, wenn es ſeyn kan, etliche Tage liegen, hernach nehme den Pip-Hahn oder Henne, waſche ſolche ſauber aus, und reibe es innwendig

wohl mit Saltz, Pfeffer, und Muſcaten-Blum, auch in Kropff aus; Dann nehme ein ſaubern Kalbs-Schlegel, nehme auch friſchen Speck, ſchneide ſolchen klein Finger-dick, und Finger-lang, ſaltze und würtze den Speck ebenfalls mit vorgemeldten Gewürtz, alsdann nehme ein Pfund Kalb-Fleiſch vom Schlegel, koche es ein wenig, hernach hacke es wohl klein, hacke auch ein halb Pfund friſchen Speck klein, und thue ſolchen unter das gehackte Kalb-Fleiſch, NB. dann mache einen feſten Schmaltz-Teig an, wie zu einer kalten Paſteten gemacht wird, formire den Teig wie es ſichs gehört, oder wie man will, treibe auch ein Blat von dem Teig aus, lege den Schlegel, Pip-Hahn oder Henne darauf; oder ſetze eine Paſtete von dieſem Teig recht hoch auf, alsdann würtze und ſaltze den Farce oder das gehackte Fleiſch, reibe oder ſchneide von zwey Citronen die Schalen daran, drucke auch den Safft darauf, hernach lege was von Farce oder Gehäck auf den Boden, dann lege den Kalbs-Schlegel und Pip-Hahn darein, thue den übrigen Farce oder Gehäck gar darzu, treibe ein Blath von dem Teig aus, und decke die Paſtete ſauber damit zu, mache ſie ſo zierlich, als es ſeyn kan, iſt es eine aufgeſetzte Paſtete, ſo iſt es eben ſo, wenn ſie fertig iſt, ſo beſtreiche ſie, wie alle Paſteten, mit zerklopfften Eyern, ſchiebe ſie in einen wohlgeheitzten Back-Ofen, und laß ſie vier Stund backen, wenn ſie eine halbe Stund im Ofen ſteht, und iſt ein wenig hart und gefärbt, ſo nehme ſie ſacht heraus, mache ein kleines Löchlein oben darein, ſetze ſie wieder hinein, bis die Zeit zu Backen vorbey iſt, NB. unter der Zeit nehme vier Kälber-Füß, haue ſie zu Stücken, nehme auch zwey Pfund Kalb-Fleiſch, und drey Pfund mageres Rind-Fleiſch, waſche es zuſammen ſauber, dann nehme einen neuen Hafen von acht Maaſen, brühe denſelben vorhero ſauber aus, und thue alsdann das Fleiſch und die Kälber-Füß darein, ſaltze es aber nicht zu ſehr, gieß eine Maas Wein, eine halbe Maas Wein-Eſſig, und das ander Waſſer darauf, laſſe es ſacht anderthalb Stund kochen, hernach ſeihe die Brüh durch ein doppeltes Serviett, alsdann nehme die Paſtete eine halbe Stund zuvor, ehe ſie gar fertig iſt, aus dem Ofen heraus, mache ein Löchlein in die Paſtete, daß ein Triechterlein darein kan geſteckt werden, dann gieſſe die abgeſeigte Brüh in die Paſtete, mache das Löchlein ein wenig wieder zu, ſetze die Paſtete wieder in den Ofen, und laß ſie die halbe Stund gar backen, wann dann die Zeit vorbey iſt, ſo nehm ſie wieder heraus, ſetze die Paſtete an ein kühles Ort, man kan ſie etliche

Wochen

Wochen aufheben, auch über Land ſchicken, oder nach Belieben davon eſſen, wenn man will, es wird recht ſeyn.

11. Eine Paſteten kalt von einem Pip- oder Welſchen Hahn oder Hennen mit einen Haſen.

Nehme einen Pip- oder Welſchen Hahn, nehme auch eine Viertel-Maas Wein-Eſſig in ein Geſchirr, thue geſtoſſenen Pfeffer und Negelein in den Eſſig, gieß ſolchen dem Hahn nüchtern, wenn er noch nichts gefreſſen hat, in den Hals, hernach binde den Hals zu, und hänge den Hahn oder Henne auf, und laß ſie etliche Täg hangen oder liegen, dann rupff den Hahn oder Henne ſauber, nehme das Eingeweid und den Kropff heraus, und waſch ſolchen geſchwind aus, dann nehme Saltz, Pfeffer und geſtoſſene Negelein, reibe den Hahn oder Henne wohl damit aus, und zeume ſolchen darnach ein; Hernach nehme friſchen Speck, ſchneide ihn klein Finger-dick und lang, ſaltze und würtze ihn auch mit Pfeffer und Negelein, ſpicke den Hahn oder Henne damit, preſſe oder drucke die Bruſt ein wenig nieder, daß ſie nicht zu hoch iſt; Nehme einen Haſen, ziehe und waſche ſolchen ſauber ab, und mache ihn zurecht, als wie zum Braten, ſpicke und würtze ihn eben ſo, als wie den Welſchen Hahn, hernach hacke ihn in etliche Stück, NB. nehme die Büger von dem Vor-Gehäs, ſchneide das Fleiſch herab, thue noch etwas von einem andern Wildprät darzu, hacke es mit gutem friſchen Speck wohl klein, würtze und ſaltze es gut, und ſchneide Citronen-Schalen gantz klein dran, drucke auch Citronen-Safft darauf, gieß noch ein wenig Wein und Wein-Eſſig darzu, und rühre es wohl untereinander, NB. hernach mache einen veſten Teig von Schmaltz oder Butter, wie man ſonſt pflegt zu kalten Paſteten zu machen, man kan den Teig auch gut machen, wenn man will, alsdann ſetze eine Paſteten fein hoch auf, oder mache eine Uberſchlagene, lege den Welſchen Hahn oder Henne in die Mitten, und den Haſen herum, thue das Gehäck auch drein, und decke die Paſtete ſauber zu, wenn ſie fertig iſt, ſo beſtreiche ſie von geklopfften Eyern mit einem Pinſel oder Federn, ſchieß die Paſtete in einen heiſſen Back-Ofen, daß ſie aber nicht verbrenne, laß ſie 4. Stund im Ofen backen, nehme ſie unterdeſſen einmal, wenn ſie ihre rechte Farb ſchon hat, heraus, mach ein kleines Löchlein oben hinein, decke ſie mit Papier zu, ſchiebe ſie wieder hinein, und laß ſie die vier Stund gar ausbacken, wenn ſie denn fertig iſt, ſo nehm ſie wieder heraus,

verwahre solche an einen kühlen Ort, man kan sie lang aufhalten, und davon essen, wenn sie nur recht verwahrt wird.

12. Pasteten von jungen Pip-Hühnern mit Morcheln und Kappern.

Nehme junge Pip-Hühner, die nicht zum Braten taugen, würg solche ab, und butze sie sauber, nehme auch das Eingeweid und den Kropff heraus, wenn man die jungen Hühner denselben Tag nicht gleich braucht, so kan man sie aufheben, bis man sie brauchen will, und hernach auswaschen, will man sie nun gantz lassen, so muß man solche mit gutem gestossenen Gewürtz und Saltz ausreiben, hernach mit groben Speck, der auch gewürtzt und gesaltzen ist, durchspicken; Alsdann nehme anderthalb Pfund Kalb-Fleisch vom Schlegel, kochs ein wenig ab, und hacke es fein klein, nehme ein halb Pfund frisch Nieren-Fett oder Talg, häck es auch wohl klein unter das Fleisch, thu solches zusamm in ein irrdenes oder verzinntes Geschirr, schneide Citronen-Schalen gantz klein daran, trucke auch den Safft von einer Citronen darauf, gieß noch etliche Löffel-voll Wein darzu, saltze und würtze es mit gutem Gewürtz, rühre solches mit einen Rühr-Löffel wohl untereinander; Hernach mache einen Pasteten-Teig, der gut ist, formire denselben nach Gefallen, schlage die Pip-Hühner drein, thue das Gehäck oder den Farce darzu, wenn es nicht fett gnug ist, so kan man noch ein Stück frische Butter darein thun, man kan auch eine Zwiebel, mit Würtz-Negelein besteckt, etliche Lorbeer-Blätter, und ein wenig Timian mit darzu thun, und dann die Pasteten zumachen, wenn sie nun fertig ist, so nimm einen Pinsel, und bestreiche sie mit zerklopfften Eyern, schieß in einen warmen Ofen, und laß sie nicht zu braun werden, wenn sie eine halbe Stund gebacken hat, so nehm solche heraus, mache ein kleines Löchlein oben hinein, schiesse sie wieder in den Ofen, und laß sie noch anderthalb Stund backen, wenn sie denn fertig ist, und man sie auf den Tisch geben will, so schüttle sie vorher wohl untereinander, schneide solche auf, versuch sie nach dem Saltz, man kan auch ein wenig Muscaten-Nuß daran reiben, so ist sie recht; Unter das Gehäck kan man auch Morcheln oder Kappern thun, es ist auch recht.

13. Pa-

13. Paſteten von jungen Pip-Hühnern zerſchnitten.

Nehme junge Pip-Hühner, ſo ſauber ſind, zerſchneide ſie, und waſche ſie aus, thue Saltz und gut Gewürtz daran, wenn man kein Gehäck oder gehacktes Fleiſch hat, ſo thue geriebene Semmeln, ein gutes Stücklein friſche Butter, ein Stückkein friſchen Speck, mit Negelein beſteckt, und klein-geſchnittene Citronen daran, gieß zwey bis drey Löffel-voll Wein darzu, und mache es untereinander; Hernach mach einen guten Teig, es kan auch ein Blätter- oder Butter-Teig ſeyn zu jungen Waaren, oder ſonſt ein guter geriebener Teig, formire die Paſteten nach Belieben, fülle darein, was hinein gehört, decke die Paſtete ſauber zu, wenn ſie verfertiget iſt, ſo beſtreiche ſie mit einem Pinſel, mit geklopfften Eyern, ſchieſſe ſie in einen heiſſen Back-Ofen, und laß ſie anderthalb Stund backen, wenn die Paſtete nun eine Viertel-Stund geſtanden, und ſich gefärbt hat, ſo nehm ſie ein wenig heraus, mache ein Löchlein oben in die Paſtete, ſchieb ſie wieder in Ofen, und laß ſie, wie gemeldt, anderthab Stund backen, wenn man ſie auf den Tiſch will geben, ſo ſchüttle ſie vorher wohl untereinander, ſchneide ſie auf, und verſuche ſie nach dem Saltz, ſo iſt ſie recht. NB. Die vielen Veränderungen der Paſteten kan man ohnmöglich alle beſchreiben.

Das 19. Capitel.

Wie man Paſteten von jungen Hühnern und Tauben zubereiten ſoll.

1. Paſteten von jungen Hühnern mit Kappern.

NEhme junge Hühner, ſoviel beliebt, würge ſie ab, und ſchmeiſſe ſie gleich in kaltes Waſſer, und laß darinn erkalten, hernach brühe ſie ſauber, nehme ſie innwendig, und auch den Kropff aus, waſche ſie ſauber, und zeume ſie ein, dann ſchmeiſſe ſie nur einen Augenblick in ein ſiedend Waſſer, nehme ſie geſchwind wieder aus dem heiſſen Waſſer heraus, und kühle ſie in kaltem Waſſer ab, nehme ſie wieder heraus, und thue, wenn man kein gehacktes Fleiſch hat, geriebene Semmeln, ein gutes Stück Butter, und etliche Löffel voll Wein daran, thue auch gutes Gewürtz, Saltz,

Saltz, Kappern, etliche Lorbeer-Blätter, und geſchnittene kleine Citronen-Schalen darzu, drucke auch den Safft von Citronen darauf, und mache es wohl untereinander, alsdann mache einen guten Blätter-Teig, oder einen andern guten von Butter, ſüſſen Milch-Ram und Eyer-Dottern, an, treibe den Teig aus, und formire eine Paſtete nach Belieben, ſchlage die Hühner darein, mache die Paſtete ſauber, beſtreiche ſie mit Eyer-Dottern und Ram, und backe ſie ſchön hell aus dem Back-Ofen heraus, ſo iſt ſie recht.

2. Paſteten von jungen zerſchnittenen Hühnern/ mit Morcheln/ Krebs-Schwäntzen und Klößlen.

Nehme junge Hühner, ſoviel als gefällt, würge ſie ab, butze ſie auch ſauber, und zerſchneide ſie nach Belieben, waſche ſie dann aus, und thue ſie in ein ſaubers Geſchirr; Hernach nehme Krebs, auch ſoviel man haben will, waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer ab, hernach breche ſie aus nach Gefallen; Alsdann nehme Morcheln, butz und waſche ſolche ſauber, dann brühe ſie in heiſſem Waſſer oder Fleiſchbrüh ab, thue ſie dann heraus, und an die Hühner thue auch etwas geriebene Semmeln, Saltz, gut geſtoſſen Gewürtz, und etwas grob-geſchnittene Citronen-Schalen daran, gieß etliche Löffel-voll Wein darauf, und thu auch etliche Lorbeer-Blätter darzu, meng es zuſammen wohl untereinander; hernach mache einen guten mürben Teig, treibe ſolchen nach Gefallen aus, und formire eine Paſtete, ſchlage oder lege die jungen Hühner darein, thue die Krebs, Morcheln, und ein Stück friſche Butter darzu, mache auch kleine Klößlein, thue ſie mit hinein, decke die Paſtete mit ausgetriebenen Teig zu, und formire ſie ſo ſauber, als es ſeyn kan, dann beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern, und laß ſolche in einem Ofen, der wohl heiß iſt, eine Stund-lang backen, daß ſie aber nicht zu braun wird, wenn ſie ſich zu hoch im Backen aufzieht, ſo nehme ſie heraus, mache ein Löchlein oben hinein, ſetze ſie wieder in Ofen, bis die Zeit aus iſt, dann nehme ſie heraus, ſchneide die Paſtete auf, ehe ſie auf den Tiſch kommt, verſuch ſie nach dem Saltz, ſo iſt ſie recht.

3. Paſteten von jungen Hühnern mit Triffeln.

Nehme junge Hühner, ſo ſauber gebutzt ſind, zerſchneide ſie nach Gefallen, oder laſſe ſie gantz; hernach nehme eine Caſſerole oder Tiegel, thue

ein

ein Stück friſche Butter darein / ſetz es auf Kohlen oder Feuer / wann ſie zergangen iſt / ſo röſte ein wenig gelblicht Mehl darinnen / dann thue die jungen Hühner darein / thue auch die Triffeln wann ſie vorhero geleſen und in warmer Brüh eine halbe Stund geweicht haben / zu den jungen Hühnern / thue gut geſtoſſen Gewürtz / eine Zwiebel mit Negelein beſteckt und ein paar Lorbeerblätter darzu / gieß ein wenig Fleiſchbrüh und ein wenig Wein darauf / ſchneide Citronen daran / und laß es einen Wall aufkochen / laß es auch wieder kalt werden; Alsdann mache einen guten Teig an / formire eine Paſteten daraus / ſchlage die Hühner darein / aber nicht warm / thue auch etwas Brüh und Butter darein / mache ſie zu / die übrige Brüh kan man in ein Geſchirr zum Feuer ſetzen / und nachmahls noch darein ſchütten / wann nun ſie fertig iſt / ſo nehme einen Pinſel / und beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchieß ſie in ein heiſſen Back-Ofen / laß ſie eine Stund oder drey viertel Stund backen / ſo iſt ſie recht.

4. Paſteten von Koppen oder guten alten Hühnern.

Nehme Koppen oder alte Hühner / nachdem man die Paſteten will groß haben / drey / vier / würge ſie ein Tag zuvor ab / dann tupffe oder brühe ſie ab / und ſenge den Hühnern auf ein flammichten Feuer die Haar herunter / hernach thue das Eingeweid und den Kropff heraus / auch waſche ſie ſauber aus / und ſchneide ſie Stück- oder Viertelweiß / waſche ſie wieder aus; Alsdann nehme zu einer groſſen Paſteten ein Pfund oder anderthalb Pfund Kalbfleiſch / da nicht viel Bein daran iſt / koche das halb gar / dann ſchneide das Fleiſch darvon herab / hacke oder ſchneide es mit ein Schneidt-Meſſer klein auf ein ſaubern Brett / dann nehme die Koppen oder alten Hühner in ein ſauberes Geſchirr / thue den Farce oder das gehackte Kalbfleiſch mit daran / thue Saltz / gut geſtoſſen Gewürtz und ein Stücklein Butter darzu / reibe auch von einer Citronen die Schalen daran / und trucke den Safft darauf / gieß noch ein paar Löffel-voll Wein darzu / menge es wohl untereinander: Alsdann mache einen gewürckten Butter-Teig / oder eingerührten Schmaltz-Teig an / man kan eine Paſteten aufſetzen / oder eine überſchlagene machen / wann die Paſteten nun formiret iſt / ſo fülle dieſes vorgemeldte zuſammen hinein / man kan auch ein wenig Rocken-Boll klein ſchneiden und darzu thun / aber nicht zuviel / ſonſt riecht es zu ſtarck / auch eine geſcheelte mit Negelein beſteckte groſſe Zwiebel und

ein paar Lorbeerblätter darzu nehmen / wann dann alles zuſammen hinein gefüllt iſt / ſo decke die Paſteten ſauber zu / mache ſie ſo ſchön als es möglich iſt / beſtreiche ſie auch mit zerklopfften Eyern / ſchieſſe ſolche in ein heiſſen Back-Ofen / und laß ſie drey Stund backen / wann ſie ſchön gelb iſt / ſo nehme ſie einmahl heraus / machen oben ein Löchlein hinein / ſchiebe ſie wieder hinein / und laß ſie die drey Stund ausbacken / alsdann wenn man ſie anricht / ſo ſchneide ſie auf / thue die Zwiebel und Lorbeerblätter heraus / verſuch ſie nach dem Saltz / ſo wird ſie recht ſeyn.

5. Paſteten von Koppen oder alten Hühnern auf ein andere Art.

Nehme die Koppen oder alten Hühner / würge ſie / wann es ſeyn kan / einen Tag zuvor ab / butze ſie ſauber / nehme das Eingeweid und den Kropff heraus / und waſche ſie wohl rein ab / will man ſie gantz laſſen / ſo nehme einen guten friſchen Speck / ſchneide ſolchen Finger lang und klein Fingerdick / würtz und ſaltze ihn / nehme eine groſſe Spicknadel / ſpicke ſie damit; Hernach nehme ein oder anderthalb Pfund Kalbfleiſch / daſſelbe koche halb gar / ſchneide es von den Beinen ab / und hacks klein / thue die Koppen oder alten Hühner in ein ſauberes Geſchirr / thue das gehackte Fleiſch auch darein / ſaltz und würtze es mit geſtoſſenen guten Gewürtz / ſchneide Citronen-Schalen gantz klein daran / trucke den Safft darauf / gieß etliche Löffel voll Wein darzu / man kan auch Kappern daran thun / alsdann mache einen feſten Butterteig / oder einen warmen Schmaltzteig an / formire eine Paſteten / ſchlage die Koppen oder alten Hühner mit dem Farce darein / binde ein Bouquet von etlichen grünen Zwiebeln / ein wenig Timian / ein paar Lorbeerblätter / legs mit in die Paſteten / oder beſtecke eine Herbſtzwiebel mit Würtznegelein / und lege ſie an ſtatt des Bouquet mit darzu / wann nun die Koppen mit dem Gehäck oder Farce ſind eingeſchlagen / ſo nehme ein Pinſel oder Federn / und beſtreiche die Paſteten mit zerklopfften Eyern / ſchiebe ſie in ein heiſſen Backofen / und laß ſie drey Stund darinnen backen / wann ſie ſich gefärbt hat / daß ſie ſchön gelb iſt / ſo nehme ſolche ein wenig heraus / mache ein Löchlein oben in die Paſteten / ſchieß ſie wieder in den Ofen / und laß ſie die drey Stund gar ausbacken / wann man dann die Paſteten will anrichten / ſo ſchneide ſie auf / verſuche ſie nach dem Saltz / hat ſie zu wenig Brüh / ſo kan man noch ein wenig warme Fleiſchbrüh daran thun / ſo wird ſie recht ſeyn.

6. Paſteten

6. Pasteten von Koppen oder alten Hühnern mit Morcheln oder Champignon.

Nehme Koppen oder alte Hühner so sauber gebutzt sind / schneide sie zu Stücklein nach belieben / dann wasche sie sauber aus / und thue sie in ein rein Geschirr; Hernach butze Morcheln oder Champignon, weiche sie in warmer Fleischbrüh eine Zeitlang ein / sie müssen vorher sauber gewaschen seyn / schütte die Brüh wieder davon ab / dann thue sie mit der Brüh auch an die zerschnittene Koppen oder alten Hühner / thue eine Hand-voll geriebene Semmel / Saltz und Gewürtz / auch ein Stücklein frische Butter daran / gieß ein wenig Wein darauf / thue auch von einer geschnittenen Citronen Schalen darzu / bestecke ein wenig frischen Speck oder eine Zwiebel mit Negelein / thue solche auch daran / nehme auch ein paar Lorbeerblätter und ein wenig Timian / auch wenn man will / ein wenig gantz klein geschnittenen Rockenboll darzu / und menge es alles zusamm wohl untereinander; Alsdann mache einen Teig / der gut fett ist von Butter oder Schmaltz / setze eine Pasteten auf / oder mache eine überschlagene / fülle die Koppen oder alten Hühner und was darzu gehört darein / und decke sie zu / wann sie fertig ist / so bestreiche solche mit zerklopfften Eyern / schiesse sie in ein heissen Back-Ofen / und laß sie drey Stund darinnen backen / wann sie sich gefärbt hat in Ofen / so nehme sie heraus / mache ein kleines Löchlein oben hinein / schiebe sie wieder hinein / und laß sie drey Stund backen / hernach nehme sie heraus / schneide sie auf / versuch sie nach dem Saltz / und richte sie an / es wird recht seyn.

7. Pasteten von jungen Tauben mit und ohne Gehäck / mit Trifflen / Kappern oder Champignon. &c.

Nehme junge Tauben so sauber gebutzt und ausgewaschen sind / durchziehe sie mit halb-grob geschnittenen auch gesaltzenen und gewürtzten Speck / lege sie in ein sauber Geschirr / thue geriebene Semmel / oder eine Handvoll geriebenes Hauß-Brod / ein Stücklein frische Butter / Gewürtz / Saltz / und klein geschnittene Citronen-Schalen daran / schneide auch das Marck von der Citronen darzu / gieß ein paar Löffel-voll Wein darauf / will man daran thun / ein wenig Timian / ein Lorbeerblath und Zwiebel / so kan man es auch thun; Hernach mache einen guten Teig / formire nach belieben eine Pasteten / schlage die Tauben darein / mache die Pasteten sauber zu-

recht / nehme einen Pinſel / beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchieſſe die Paſteten in ein warmen Back-Ofen / und laß ſie ein Stund backen / wann ſich nun die Paſteten in die höhe gezogen / und gefärbt hat / ſo nehm ſie heraus / mache ein klein Löchlein oben hinein / ſchieſſe ſie wieder in den Back-Ofen / und laß ſie die Zeit gar ausbacken; Alsdann nehme ſie heraus / und richte ſie an; Man kan ſie auch aufſchneiden / oder gantz auf den Tiſch geben / ſo iſt ſie recht. NB. An die Paſteten von Tauben / kan man auch ein Gehäck machen / oder kan auch Triffeln / oder Kappern / oder Champinon daran thun.

8. Paſteten von Schepſen- oder Hammel-Schlegel oder Keulen.

Nehme einen guten Hammels-Keul / der etliche Tag gehängt hat / durchklopffe denſelben wohl / und waſche ſolchen ſauber ab; Hernach nehme friſchen Speck / ſchneide ihn Finger-lang und klein Finger-dick / ſaltz und würtze ihn / und ſpicke den Schlegel damit / dann lege ihn in ein Geſchirr / thue geriebene Semmel / oder Hauß-Brod / Saltz / gutes Gewürtz / geſchnittene Citronen Schalen / und ein wenig klein-geſchnittenen Rocken-Boll daran / gieß etliche Löffel Wein darauf / man kan auch Kappern darzu thun: Alsdann mache einen guten feſten Butter- oder Schmaltz-Teig an / treibe ein Blat von dem Teig aus / klein Finger-dick / lege den Schlegel darauf / ſetz den inwendigen Rand nach den Schlegel / dann lege ihn / und das andere was darzu gehört zuſamm darein / decks mit einem Blat ſauber zu / mache die Paſteten ſo zierlich als es ſeyn kan fertig / nehme einen Pinſel / beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchiebe ſie in ein heiſſen Ofen / laß ſie vier biß fünff Stund backen / wann ſie ſich gefärbt hat / ſo nehme ſie ein wenig aus dem Ofen / mache ein Löchlein oben hinein / daß ſie ſich nicht in die Höh zieht / decke ſie mit ein Pappier zu / und ſetze ſie wieder in den Back-Ofen / und laß ſie die gemeldte Zeit ausbacken / alsdann kan man ſie anrichten; Man kan auch wenn man will ein a part Ragout von Morcheln / Brat-Würſten / oder Triffeln / und Kälber-Brießen / oder von was man ſelbſt will / machen / dann in die Paſteten über den Schlegel herrichten / ſo iſt es recht.

9. Eine gemeine Paſteten von Lamm- oder guten Kalbfleiſch zu machen.

Nehme Schepſen-Fleiſch / hacke es zu Stücklein / waſche es ſauber aus /

aus / hernach nehme gerieben Hauß-Brod oder geriebene Semmel / gieß etwas Wein darauf / thue Saltz und gut geſtoſſen Gewürtz daran / und menge es wohl untereinander ; NB. Wann man will / ſo kan man auch Kappern daran thun / oder kan Morcheln butzen / brühen / und darzu thun / man kan auch ein paar Lorbeer-Blätter / ein wenig Timian auch ein wenig Rocken-Boll butzen / klein ſchneiden und darzu thun / die Butter kan man erſpahren / weil das Fleiſch vorhin fett iſt ; Hernach mache einen Teig von Butter oder Schmaltz an / formire eine aufgeſetzte oder überſchlagene Paſteten daraus / fülle das Fleiſch darein / decke die Paſteten zu / und beſtreiche ſolche wann ſie fertig iſt / mit zerklopfften Eyern mit einem Pinſel / ſchiebe ſie in ein heiſſen Back Ofen / laß ſie zwey biß dritthalb Stund backen / lüffte ſie oben ein wenig / daß ſie nicht zu braun werden kan / wann ſie nun die Zeit ausgebacken hat / ſo kan man ſie auf eine Schüſſel anrichten / und hernach aufſchneiden / verſuche ſie nach dem Saltz / hat ſie zu wenig Brüh / ſo ſchütte noch etwas daran / ſo iſt ſie recht. NB. Man kan auch an das Lamm- oder Schepſen Fleiſch thun was man will / Sardellen, oder Kappern / Morcheln / Triffeln / oder Limonen / oder Kalb Fleiſch oder Hammel Fleiſch Klößlein / auch Piſtacien, wiewohl dieſe kein Geſchmack haben / ſo iſt es doch ein ſchön Anſehen an ein Eſſen.

Das 20. Capitel.

Wie man Paſteten von allerhand Wildprät zubereiten ſoll.

1. Paſteten von Reh-Wildprät.

NEhme ein oder zwey Reh Schlegel / häute dieſe ſauber / dann nehme friſchen Speck / ſchneide ſolchen Finger-lang und klein Finger-dick / ſaltz und würtze ihn / und ſpicke das Wildprät oder die Reh-Schlegel damit ; Hernach nehme etwas Fleiſch von dem Reh-Wildprät / ſchneide die Haut heraus / und hacke das Fleiſch klein / hacke auch friſchen Speck darunter / hernach thue die Schlegel und das Gehäck zuſamm in ein ſauber Geſchirr / thue Saltz / allerhand gutes geſtoſſenes Gewürtz / und ein gut Theil klein geſchnittene Citronen-Schalen daran / trucke auch den Safft von der Citronen darauf / gieß ein wenig Wein darzu / wann nicht Speck genug

daran iſt / ſo muß man mehr friſche Butter darzu thun / auch ein wenig Negelein / oder ſo man will eine Zwiebel mit Negelein beſteckt und ein paar Lorbeerblätter darbey legen; Alsdann mache einen guten Teig von Butter oder Schmaltz / und formire eine Paſteten aufs beſte daraus / fülle die Schlegel oder Wildprät darein / decke ſie ſauber zu / wann die Paſteten fertig iſt / ſo nehme einen Pinſel / beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchieſſe ſie in ein heiſſen Back-Ofen / und laß ſolche drey Stund backen / wann ſich die Paſteten in die höh gezogen und gefärbt hat / ſo lüffte ſie oben auf / damit ſie ſich nicht voneinander giebt / laß ſie auch nicht zu braun werden / wann ſie ihre Zeit in Ofen erſtanden hat / ſo richte ſie an / ſchneide ſie auch auf / und verſuche ſie nach dem Saltz / ſo iſt ſie recht.

2. Paſteten von Reh-Wildprät oder Reh-Schlegel mit Citronat und Citronen in einer ſüſſen Sooß.

Nehme das Reh-Wildprät / häute es ſauber / und waſche ſolches rein aus / hernach legs in ein ſauber Geſchirr / nehme Citronat / ſchneide ſolchen klein daran / thue auch Citronen-Schalen klein geſchnitten / gut geſtoſſen Gewürtz / und ein wenig geſtoſſene Negelein darzu / nehme Schmaltz in eine Pfann / ſetze ſolche aufs Feuer / laß es heiß werden / röſte ein Löffelvoll Mehl recht braun darinnen / und thue es an das Wildprät / thue auch ein Stücklein Zucker daran / gieß ein wenig Wein und Eßig darauf / und mengs wohl unkereinander / hernach mache einen Teig an / von Butter oder Schmaltz / und formire eine Paſteten nach belieben / fülle das Fleiſch mit dem was darzu gehört hinein / mache ſie ſauber zu / wann die Paſteten fertig iſt / ſo beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchieſſe ſie in ein heiſſen Ofen / und laß ſie ſtehen biß ſie ſich gefärbt hat / hernach nehme ſie heraus / mache ein Löchlein oben hinein / ſtecke ein Triechterlein darein / gieß noch ein paar Löffelvoll Wein und Eßig darzu / ſetze ſie wieder in den Back-Ofen / und laß ſie dritthalb Stund darinnen backen; Alsdann nehme ſie heraus / richte ſolche an / ſchneide ſie auch auf / und verſuche ſie nach dem Saltz / ſo iſt ſie recht.

3. Paſteten von ein Reh-Schlegel auf ein andere Art zu machen.

Nehme Reh-Schlegel ein oder zwey / oder anders Wildprät von Schlegel / häute und waſche es ſauber ab / hernach lege es in ein ſauber Geſchirr /

ſchirr / will man es mit groben Speck ſpicken / ſo kan mans auch thun / den übrigen ſchneide klein würfflicht / nehme Haußgebacken Brod / reibs auf ein Reib-Eiſen / thue ſolches mit den zerſchnittenen Speck an das Wildprät / ſaltze und würtze es / ſchneide Citronen / wovon die Kern heraus genommen ſind / daran / gieß ein wenig Wein und Wein-Eßig darauf / thue noch etwas geſtoſſene Negelein / ein paar Lorbeerblätter / auch ein wenig Timian und etwas weniges klein-geſchnittenen Rocken-Boll darzu / wann nicht Speck genug daran iſt / ſo kan man noch etwas friſche Butter darzu nehmen; Hernach nehme auf eine Paſteten anderthalb Pfund Butter oder Schmaltz / drey biß vier Maaß Mehl / und ein paar Eyer / mache einen feſten Teig / wann das Wildprät zu Stücklein iſt / ſo kan man wohl eine aufgeſetzte Paſteten machen / ſind es aber gantze Schlegel / ſo muß eine überſchlagene gemacht werden / fülle was oben gemeldt worden miteinander hinein / und decke ſie zu / wann ſie fertig iſt / ſo beſtreiche ſolche mit zerklopfften Eyern / ſchieß ſie in ein heiſſen Ofen / und laß ſolche drey Stund backen / wann ſie ſich gefärbt hat / ſo mache ein Löchlein oben hinein / und decke ſie mit Pappier zu / daß ſolche nicht zu braun wird / und laß ſie drey Stund gar ausbacken: Alsdann nehme ſie aus dem Ofen / richte ſie an / ſchneide ſie auf / und verſuche ſolche nach dem Saltz / ſo wird es recht ſeyn.

4. Paſteten von Hirſchen-Schlegel auf ein andere Art.

Nehme Wildprät von einem Schlegel oder Keul / daſſelbe ſchneide Stückweiß / butze es ſauber mit ein Meſſer ab / hernach ſchneide friſchen Speck / Finger lang und klein Finger dick / ſaltz und würtze ihn / und durchziehe das Fleiſch mit einer groſſen Spick-Nadel / wann das fertig iſt / ſo nehme einen Roſt / lege das Wildprät darauf / bräune es auf allen Seiten über glimmenden Kohlen ab / dann legs in ein reines Geſchirr / röſte ein guten Löffelvoll Mehl in Schmaltz braun / und thue es mit darzu / oder reibe altgebacken Hauß-Brod ſchön klein / und thue ſolches ſtatt des braunen Mehls an das Wildprät / man kan auch friſchen Speck klein würfflicht ſchneiden / und auch darzu thun / ſaltz und würtze / thue auch ein wenig geſtoſſene Negelein / etwas Timian / ein paar Lorbeerblätter / und klein-geſchnittene Citronen-Schalen daran / trucke auch den Safft von einer Citronen darauf / gieß ein paar Eß Löffelvoll Wein und Wein-Eßig darzu / menge

menge es wohl untereinander / man kan auch Kappern ſo man will / an alle Wildpräts Paſteten thun ; Alsdann mache einen guten feſten Teig von Butter oder Schmaltz an / formire eine aufgeſetzte oder überſchlagene Paſteten daraus / laß ſolche drey biß vier Stund backen / ſo iſt es recht.

5. NB. Hirſchen, Reh, und mager Schweinen Wildprät, auch Haſen-Paſteten, werden alle auf dieſe Art gemacht.

6. Paſteten von wilden Gänßen und Enten.

Nehme wilde Gänß oder wilde Enten / rupffe ſie ſauber / und ſenge ſie überflammichten Feuer ab / hernach nehme ſie aus / waſche ſie aus / und laß ſie auf glimmenden Kohlen anlauffen / daß man ſie mit groben geſaltzenen und gewürtzten Speck ſpicken kan / wenn man ſie nicht gleich braucht / ſo kan man ſie in halb Eßig und halb Wein drey / vier biß ſechs Tag einbeitzen / alsdann nehme ſie aus der Beitz / ſchneide friſchen Speck klein würfflicht / thue ſolchen an die Enten oder Gänß / thue auch ein Stücklein ſchwartz gerieben Brod / Saltz / Gewürtz / geſchnittene Citronen Schalen / auch das Marck von der Citronen darzu / gieß ein paar Löffel voll Wein daran / und fülle die Gänß oder Enten in eine Paſteten / der Teig wird gemacht wie zu einer Wildprät- oder Koppen-Paſteten / formire ſie nach belieben / und decke ſie zu / wann ſie nun fertig iſt / ſo beſtreiche ſie wie vorgemeldt / mit zerklopfften Eyern / hernach ſchieſſe ſie in ein heiſſen Back-Ofen / wann ſie ſchön gelb iſt / und ſich in die Höhe gezogen hat / ſo mache ein Loch oben hinein / ſetze ſie wieder in den Ofen / und laß ſie ein halbe Stund backen / alsdann richte ſie an / ſchneide ſie auf / und verſuch ſie nach dem Saltz / ſo iſt ſie recht. NB. An ſtatt des geriebenen Brods kan man auch braun Mehl röſten / und daran thun ; Auch wenn man will / kan man noch Kappern darzu thun.

7. Paſteten von Auer-Hahn oder Auer-Hühnern.

Nehme Auer Hahn oder Auer-Hühner / rupffe ſie ſauber / und ſenge die kleinen Federlein ſo noch daran ſind / über ein flammichten Feuer gar ab / nehme ſie auch aus / und waſche ſie wohl rein / hernach nehme Saltz / geſtoſſen Gewürtz / Muſcaten-Nuß / Pfeffer / Cordamümel / reibe die Auer Hahn oder Hühner in- und auſſen darmit aus ſchneide friſchen Speck Finger lang und klein Finger dick / ſaltz und würtze ihn mit den übrigen wormit die Auer-Hahn gerieben worden / ſpicke ſie damit / hernach nehme gerieben

rieben Hauß Brod / ſaltz und würtze es / thue geſchnittene Citronen Schalen / ein paar Lorbeer-Blätter und ein wenig grob-geſtoſſene Negelein mit darzu / alsdann mache einen Teig von Butter oder Schmaltz / der gut / aber veſt iſt / an / formire den Teig nach den Auer-Hahn oder Auer-Hennen / ſetze einen Rand auf das ausgetriebene Blat herum / lege ſie darein / ſchneide friſchen Speck breit / lege ſolchen über den Hahn oder Hennen / thue noch ein Stücklein friſche Butter mit dem geriebenen und gewürtzten Brod darzu / decke ſie zu / man kan die Paſteten machen / daß der Kopff vornen darauf kan geſteckt und die Füß hinten daran gemacht werden / wann ſie fertig iſt / ſo beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / und ſchieß ſie in ein heiſſen Back-Ofen / NB. wann ſie ſich gefärbt hat / ſo nehme ſie heraus / mache oben ein Löchlein in die Paſteten / ſtecke einen Trichter darein / gieß eine gute viertel Maaß Wein und Wein-Eßig hinein / dann ſchüttele es wohl untereinander / ſchiebe ſie wieder in den Back-Ofen / und laß ſie vier biß fünff Stund backen / decke ſie mit ein Pappier zu / biß ſie die Zeit erſtanden hat / dann nehme ſie heraus / man kan ſie warm oder kalt auf den Tiſch geben / es iſt eine gute Paſteten / und iſt auch recht. NB. Wann ſie angericht iſt / ſo kan man den Kopff vorne darauf ſtecken. ꝛc.

8. Paſteten von Auer-Hahn auf eine andere Art.

Nehme den Auer-Hahn oder Auer Hennen / laß ſie ſauber rupffen / dann ſenge ſie gar über ein flammichten Feuer ab / nehme ſie auch ſauber aus / und zeume die Bein ein / hernach waſche ſie ſauber aus / ſaltze und würtze ſie mit allerhand gut geſtoſſenen Gewürtz / alsdann lege ſie auf ein Roſt / ſetze den Roſt auf glimmende Kohlen / und laß ſie anlauffen / hernach nehme friſchen Speck / ſchneide ihn Finger lang und klein Finger-dick / ſaltz und würtze ihn auch mit guten Gewürtz / nehme eine groſſe Spick-Nadel / und durchziehe den Auer-Hahn damit / NB. ein oder zwey Stücklein gut Rindfleiſch / ſchabe es ſauber ab mit ein Meſſer / man kan es auch wenn man will / ſpicken / ſaltz und würtze es ebenfalls mit guten Gewürtz / dann das Rindfleiſch legt man der Kräfften wegen nur darzu / thue auch etwas halb geſtoſſene Negelein daran / mache dann einen guten Teig von Butter oder Schmaltz / treibe ein Blat von dem Teig aus / lege den Auer-Hahn darauf / und zeichne es darnach ab / hernach ſetze den Rand darauf / lege ihn und das Rindfleiſch darein / alsdann reibe etwas Hauß gebacken

Brod / menge es mit Saltz und guten Gewürtz wohl untereinander / und ſtreue es auf dem Auer-Hahn und Rindfleiſch herum / will man aber kein Brod darzu nehmen / ſo röſte ein Löffel voll Mehl in Schmaltz oder Butter / thue das geröſte Mehl in ein Tiegel oder verzinnte Pfanne / gieß etwas Wein und Wein-Eßig darzu / ſetz es auf Kohlen / und laß es kochen / wenn nun die Paſteten fertig iſt / ſo ſchiebe ſie in ein heiſſen Back-Ofen / laß ſie ſtehen biß ſie ſich gefärbt hat / dann nehme ſie / mache oben ein Loch hinein / ſtecke ein Trichterlein darein / und gieſſe ſoviel von der warmen Sooß hinein / biß es genug iſt / hernach decke ſie mit Pappier zu / ſetz ſie wieder in den Ofen / und laß ſolche fünff Stund backen. NB. Man kan auch ehe die Paſteten zudeckt wird / friſchen Speck breit ſchneiden und darauf legen / und doch wann ſie ſich gefärbt hat / halb Wein und Wein-Eßig oben hinein gieſſen / und dann die oben bemeldte Zeit gar ausbacken laſſen / alsdann kan man ſie mit aufgeſteckten Kopff und unterlegten Schmaltz warm oder kalt auf die Tafel geben / ſo iſt ſie recht.

9. Paſteten von Faſanen zu machen.

Nehme Faſanen / laſſe ſie rupffen biß auf den Kopff und Flügel / den Kopff und Flügel ſchneide herab / wann die Faſanen gerupfft ſind / ſo ſenge ſie sauber ab / hernach nehme ſie aus / waſche ſie auch wohl rein / und reibe ſie mit guten geſtoſſenen Gewürtz und Saltz aus / dann nehme friſchen Speck / ſchneide ſolchen breit / wickel die Faſanen darein / nehme eine gute Handvoll geriebene Semmel / würtze ſolche mit guten Gewürtz / und feuchte ſie mit Wein an; Hernach mache einen guten Teig von Butter / treibe den aus zu einen untern Blat / formire es nach den Faſanen / ſetze einen Rand herum / lege die eingewickelte Faſanen darein / thue die eingefeuchte Semmel auch darzu / thue noch etwas friſche Butter daran / dann decke ſie zu / mache ſie / wann ſie gebacken iſt / daß der Kopff und Flügel darauf können geſteckt werden / und ziere ſie ſo sauber als es ſeyn kan / wann ſie fertig iſt / ſo beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchiebe ſie in ein heiſſen Back-Ofen, daß ſie aber nicht zu braun wird / wann ſie ſich gefärbt hat / ſo nehme ſie heraus / oder lüffte ſie in dem Ofen / ſchieb ſie wieder hinein / laß ſie anderthalb Stund oder zwey Stund backen / decke ſie mit Pappier zu / daß ſie nicht zu braun wird / wann ſie dann ihre Zeit ausgebacken hat / ſo kan man ſie anrichten / ſchneide ſie auch auf / und verſuche ſie nach dem Saltz / und

und ob ſie auch Brüh genug hat / ſo iſt ſie recht : Den Kopff und Flügel kan man darauf ſtecken / auch vergulten laſſen wenn man will.

10. Paſteten von zerſchnittenen Faſanen mit ein Ragout von Kälber-Prieß / Morcheln oder Triffeln.

Nehme den Faſanen / (ſo man will / kan man auch mehr nehmen) rupffe und zerſchneide ihn / und waſche ſolchen ſauber aus / hat man Kälber-Prieß / ſo waſche ſie auch ſauber / und koche oder quelle ſie ab / und waſche ſie ſauber mit friſchen Waſſer wieder aus / hernach kan man ſie Stücklein weiß ſchneiden oder gantz laſſen / und auch mit an den Faſanen thun ; Die Morcheln müſſen erſt gebrüht / ausgewaſchen / und dann in warmer Brüh eingeweicht werden / mit den Triffeln verfahre eben / als wie mit den Morcheln / und thue es auch zuſammen an den Faſan / thue auch Saltz / gutes geſtoſſenes Gewürtz / eine Handvoll geriebene Semmel / klein geſchnittene Citronen-Schalen und auch Citronen-Safft daran / thue noch darzu ein Stücklein friſche Butter / ein wenig friſchen Speck mit gantzen Negelein beſteckt / und ein paar Lorbeerblätter / gieß auch ein paar Löffelvoll Wein darauf / und menge es wohl untereinander : Alsdann mache einen guten Butter oder Blätter-Teig / formire ihn zu einer Paſteten / und fülle den Faſanen mit dem was darzu gehört / darein / wann ſie nun fertig iſt / ſo beſtreiche ſie wie allezeit mit zerklopfften Eyern / ſchieß ſie dann in ein warmen Back-Ofen / wann ſie ſich nun gefärbt / und in die höh gezogen hat / ſo mache ein Löchlein oben hinein / decke ſie zu / und laß ſie zwey Stund backen / (darnach der Faſan eben alt iſt / muß ſie auch backen) dann richte ſie an / ſchneide ſie auch auf / wann ſie nicht Brüh genug hat / ſo kan man noch etwas von warmer Fleiſchbrüh darzu thun / verſuche ſie nach dem Saltz / ſo iſt ſie recht.

11. Paſteten von Reb-Hühnern zu machen.

Wann die Reb-Hühner gerupfft ſind / ſo ſenge ſie ab / nehme ſie aus / auch waſche ſie ſauber aus / und mache ſolche als zeumen zu recht / dann laſſe ſie auf den glüenden Kohlen anlauffen / aber nicht zu ſtarck / hernach kan man ſie mit geſaltzenen und gewürtzten Speck ſpicken / lege ſie alsdann in ein ſauber Geſchirr / reibe Hauß-Brod auf ein Reib-Eiſen / thue ein Handvoll von dem geriebenen Brod an die Reb-Hühner / ſaltz und würtze

ſolche mit geſtoſſenen guten Gewürtz / ſchneide Citronen-Schalen daran/ trucke auch den Safft von der Citronen darauf. NB. Schneide friſchen Speck breit / lege die Reb-Hühner Bruſt darein / mache dann einen guten Teig von Butter an / wie es ſichs gehört / treibe ein ſtück Teig zu den untern Blat aus / ſetze ein Rand von Teig darauf / daß ſich die Reb-Hühner darein ſchicken / lege ſie mit dem Speck darein / thue die Füll als das angemachte geriebene Brod auch darauf / thue noch ein Stücklein friſche Butter darzu / decke ſolche ſauber zu / und mache ſie fertig / wann ſie nun fertig iſt / ſo beſtreiche ſolche wie alle Paſteten mit zerklopfften Eyern / ſchieß ſie in ein heiſſen Back-Ofen / wann ſich die Paſteten in die Höh gezogen und gefärbt hat / ſo nehme ſie heraus / mache ein Löchlein oben hinein / ſtecke ein Trichterlein darein / gieß ein paar Löffelvoll Wein und braune Jus darein / ſchüttle ſie wohl untereinander / decke ſie zu / ſetze ſolche wieder in den Ofen / und laß ſie zwey Stund backen / hernach richte ſolche an / ſo iſt ſie fertig.

12. Paſteten von Reb-Hühnern auf ein andere Art zu machen.

Nimm Reb Hühner / ſo ſauber gerupfft ſind / ſenge ſolche ab / dann nehme ſie aus / und waſche ſolche ſauber / man kan die Reb-Hühner auch mit gewürtzten und geſaltzenen Speck ſpicken ; Hernach ſchneide breiten Speck / lege ſolchen auf die Hühner wann ſie auf dem Teig liegen / daß man die Paſteten will zudecken / der Teig wird gemacht wie der vorige / wann ſie fertig iſt / ſo ſchieß ſolche in ein heiſſen Back-Ofen / wann ſie ſich gefärbt hat / ſo nehme ſolche heraus / mache ein Löchlein oben darein / NB. nehme vorher ein Reb-Huhn ſo ſauber iſt / brate es fein ſafftig ab / dann ſtoſſe es in ein ſaubern Mörſchel klein / alsdann thue es in ein Tiegel oder verzinnte Caſſerole, rühre es mit Fleiſchbrüh ab / daß es dünn wird / bähe oder röſte etliche ſchnitt Semmel in Schmaltz braun / thue ſolche an das geſtoſſene Reb Huhn / und laß es mitkochen / hernach treibe es durch ein Haarſieb oder Haartuch in ein ſauber Geſchirr / fülle die Paſteten damit an / ſetz ſie dann wieder in den heiſſen Back-Ofen / und laß ſie zwey Stund backen / wenns alte Reb-Hühner ſeynd / ſind es aber junge / ſo kan ſie nur ein Stund backen / nehme die Paſteten heraus / wann ſie angericht iſt / ſo ſchneide ſolche auf / trucke Citronen-Safft darein / wann man eine Schuncken-Jus hat / ſo kan man ein wenig darein thun / die Paſteten kan man ſowohl warm als auch kalt geben.

13. Paſte-

13. Paſteten von Wald-Schnepffen zu machen.

Nehme Schnepffen ſoviel beliebt / oder ſoviel man hat / rupffe ſolche ſauber / hernach ſenge ſie ab / nehme ſie auch aus / inwendig aber darff man ſie nicht auswaſchen / nehme den Schnepffen-Dreck / hacke ſolchen gantz klein / thue ein wenig Butter in eine Pfanne / ſetze ſolche auf ein Feuer oder Kohlen / röſte ein wenig braun Mehl darinnen / thue den gehackten Schnepffen-Dreck auch darein / röſte ſolchen ein wenig / gieß ein wenig Wein darauf / thue gut geſtoſſen Gewürtz / auch geſtoſſene Negelein daran / und laß es kochen; Hernach nehme die Schnepffen / würtz und ſaltze ſie ein wenig / man kan ſie auch mit groben Speck durchziehen oder ſpicken; Alsdann mache einen guten Teig von Butter oder Schmaltz / formire und mache die Paſteten nach belieben / treibe das untere Blat aus / ſetze den Rand herum / lege ſie darein / wenn man ſie nicht geſpickt hat / ſo muß man etwas von friſcher Butter darzu thun / decke ſie zu / und mache ſolche fertig / ſchieſſe ſie in ein heiſſen Back-Ofen / wann ſich dann die Paſteten gefärbt und in die Höh gezogen hat / ſo nehme ſie ein wenig heraus / mache ein Löchlein oben in die Paſteten / ſtecke ein Trichter darein / und gieß die gehackte Schnepffen-Sooß hinein / decke die Paſteten zu / und ſetze ſie in den heiſſen Ofen / laß ſolche anderthalb Stund backen; An die Sooß muß man klein geſchnittene Citronen Schalen thun / und Citronen Safft darauf trucken / ſo iſt ſie recht.

14. Paſteten von Schnepffen auf ein andere Art.

Nehme Schnepffen ſoviel man hat oder haben will / rupffe ſolche und ſenge ſie ſauber / nehme ſie aus / wenn man will ſo kan man ſie ſpicken / hacke den Schnepffen-Dreck / wenn man ſolche will darzu nehmen / reibe ſoviel als eine gute Handvoll Hauß-Brod auf ein Reib-Eiſen / ſchneide ein halb Pfund friſchen Speck klein würfflicht / menge ihn und das geriebene Brod / auch Saltz und gut geſtoſſen Gewürtz untereinander / thue die Schnepffen auch darzu / thue etwas grob-geſtoſſene Nägelein / geſchnittene Citronen / ein wenig friſche Butter / ein paar Lorbeerblätter und auch etwas Wein darzu / menge das alles untereinander; Hernach mache einen guten Teig von Butter oder Schmaltz an / treibe ein Blat davon aus / ſetze den Rand herum / fülle die Schnepffen und das geriebene Brod und Speck alles mit in die Paſteten / decke ſie ſauber zu / mache ſie allerdings fertig /

beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchiebe ſolche in ein heiſſen Back-Ofen / wann ſie ſich gefärbt und in die Höhe gezogen hat / ſo nehme ſie heraus / mache ein Löchlein oben in die Paſteten / oder lüffte ſie darin / decke ſie zu / daß ſie nicht zu braun wird / laß ſie anderthalb Stund darinnen backen / wann ſie die Zeit erſtanden hat / ſo kan man ſie auf eine Schüſſel anrichten.

15. Paſteten von Krammets-Vögeln zu machen mit Citronat.

Wann die Krammets-Vögel gerupfft ſind / ſo ſenge ſie ab / ſchneide die Köpff und Füß ab / ſind ſie friſch / ſo waſche ſie / ſind ſie aber alt / ſo nehme ſie vorhero aus; Hernach nehme eine Pfanne / thue ein wenig Schmaltz oder friſche Butter darein / ſetz ſie aufs Feuer / und röſte ſoviel Mehl als man braucht darinnen braun / thue die Vögel in ein ſauber Geſchirr / und das Mehl daran / thue auch geſchnittene Citronen-Schalen / gut geſtoſſen Gewürtz und Saltz / auch etwas klein-geſchnittenen Citronat darzu / truck den Citronen-Safft darauf / thue ein Löffelvoll Wein-Eßig und ein paar Löffelvoll Wein / auch etwas Zucker / und ein paar Lorbeerblätter daran / menge es wohl untereinander / mache einen guten Teig an / man mag die Paſteten aufſetzen oder überſchlagen / ſo fülle die Vögel darein / decke ſie zu / mache ſie fertig / beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchiebe ſie in ein heiſſen Back-Ofen / und laß ſie ein Stund backen / wann ſie gebacken iſt / ſo richt ſolche in eine Schüſſel an / ſchneide ſie auf / verſuche ſie nach dem Saltz / wann nicht genug Brüh darinnen iſt / ſo kan man mehr daran thun / ſo iſt ſie recht.

16. Paſteten von Krammets-Vögeln mit Wachholder-Beer.

Nehme Krammets-Vögel ſo ſauber gerupfft und zurecht gemacht ſind / wenn ſie friſch ſeynd / darff man ſie eben nicht ausnehmen / wenn man nicht will / waſche ſolche ſauber / thue ſie in ein rein Geſchirr / nehme Butter oder Schmaltz in ein Tiegel oder Pfanne / ſetz es auf ein Feuer / reibe ſoviel Hauß gebacken Brod / daß es eine Handvoll wird / röſte ſolches in dem Schmaltz oder Butter braun / thue es dann mit Saltz und guten Gewürtz an die Vögel / will man ſie ſüß haben / ſo thue etwas Zucker / auch geſchnittene Citronen daran / NB. will man Wacholderbeer daran haben / ſo ſtoſ-

ſe

ſe ein wenig / und thue ſolche darzu / gieß auch etwas Wein-Eßig daran / wenn man will / ſo kan man auch den Wein und Wein Eßig erſt daran thun / wann die Paſteten ſchon ein viertel Stund in Ofen geſtanden / alsdann mache ein Loch oben darein / fülle ein Löffel oder ſechs voll Wein / und ein paar Löffel voll Eßig darein, und laſſe die Paſteten dann ferner backen / ꝛc. eine Stund lang / ſo iſt ſie recht.

17. Paſteten von Krammets-Vögeln auf ein andere Art.

Wann die Krammets Vögel gebutzt und ſauber ſind / ſo thue ſie in ein ſauber Geſchirr / ſaltz und würtze ſie mit guten geſtoſſenen Gewürtz / ſchneide Citronen Schalen daran / reibe Hauß gebacken Brod eine Handvoll / thue ſolches darzu / nehme ein Viertel-Pfund friſchen Speck / ſchneide ſolchen klein würfflicht / thue ihn mit ein paar gantzen Zwiebeln / ein paar Lorbeerblättern / ein wenig klein geſchnittenen Rocken-Boll / ſambt ein wenig Wein darzu / menge alles untereinander / thue noch ein wenig gute Butter daran / mache einen guten Teig an / formire eine Paſteten / fülle die Vögel darein / mache ſie zu / wann ſie fertig iſt / ſo ſetze ſolche in ein heiſſen Back-Ofen / laß ſie ein Stund backen / daß ſie aber nicht zu braun wird / wann ſie ſich in dem Back Ofen zu hoch will ziehen / ſo ſteche ein Loch hinein / und laß ſie die Stund ausbacken / ſo iſt ſie recht.

Wie man kleine Paſtetlein aufgeſetzt / oder von Spaniſchen oder Butter-Teig machen ſoll.

18. Kleine Paſtetlein von Koppen / auch alten oder jungen Hühnern zu machen.

Nehme Koppen / oder alte oder junge Hühner ſo gekocht ſind / thue das Fleiſch von den Beinen herab / hacke oder ſchneide das Fleiſch mit einem ſaubern Schneidmeſſer auf einem reinen Hack-Bret klein / wann das Fleiſch wohl klein iſt / ſo thue ſolches in ein Tiegel oder Schüſſel / reibe von einer Citronen die Schalen auf ein Reib-Eiſen darein / trucke den Safft von der Citronen darauf / hacke ein gut theil Rinds-Marck oder friſch Nieren-Fett oder Talck wohl klein darunter / ſaltz und würtze es wie es ſich gebührt mit gut geſtoſſenen Gewürtz / wenn man aber kein Marck oder Talck haben kan / ſo laſſe ein gut Stücklein Butter zergehen / gieß es darunter / und wann es nicht piquant werden ſoll / ſo gieß an ſtatt ein wenig Wein / gute

Fleiſch-

Fleiſchbrüh daran / rühre es wohl untereinander / NB. hernach mache ein wenig guten Teig an / wann man die Paſtetlein in die Wändlein oder runde Blecher will machen / ſo mache einen Blätter-Teig an / will man aber aufgeſetzte Paſtetlein machen / ſo mache einen gewürckten Butter-Teig der gut iſt / an / treibe ein Stücklein aus / je dünner je beſſer / ſteche ſie mit ein Paſtetenſtecher aus / ſetze ſolche auf / fülle ſie ein / decke ſolche zu / beſtreiche ſie oben mit zerklopfften Eyern / mache auch ein Löchlein oben in die Paſtetlein / lege ein wenig Butter ſoviel als einer Haſel-Nuß groß auf ein jedes / ſetze ſie auf ein ſauberes Blech / ſchiebe ſolche in ein heiſſen Ofen / backe ſie friſch heraus / daß ſie aber nicht verbrennen / ſo iſt es recht. Dieſe zwey Teig können zu allen Paſtetlein gebraucht werden.

19. Kleine Paſtetlein von Kalb-Fleiſch zu machen.

Nehme Kalb Fleiſch / darnach man viel Paſtetlein machen will / waſche das Fleiſch ſauber / hernach koche es ein wenig ab / wanns gekocht hat / ſo thue ſolches wieder heraus / waſche den Schaum davon ab / ſchneide das Fleiſch von den Beinen / und hacke oder ſchneide es wohl klein mit einem Schneid-Meſſer / nehme zu ein Pfund Fleiſch ein Viertel-Pfund Marck oder Nieren Fett oder Talck ſo friſch iſt / hacke es auch klein mit darunter / reibe Citronen-Schalen daran / trucke von ein oder zwey Citronen den Safft darauf / man kan auch Morcheln ſo ſauber gebutzt / gewaſchen und abgebrüht ſind / darunter hacken / oder Kappern / oder was man hat und nehmen will / es ſind auch die Triffeln gut darunter / gieß etwas Wein doch aber nicht zuviel daran / denn es darff nicht zu dick gemacht werden / fülle ſolches in die Paſtetlein ein / decke ſolche zu / beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / mache oben ein Löchlein in ein jedes / backe ſie in ein wohl geheitzten Ofen friſch heraus / daß ſie ſchön gelb ſind / ſo iſt es recht.

20. Kleine Paſtetlein von rohen Kalb-Fleiſch oder Schöpſen-Schlegel zu machen.

Nehme von Kalbs oder Schöpſen-Schlegel / ſchneide das Gehäute aus dem Fleiſch / und hacke es wohl klein / nehme zu ein Pfund Fleiſch nicht gar ein halb Pfund friſch Nieren-Fett / hacke es auch recht klein mit darunter / ſchneide kleine Citronen-Schalen daran / trucke auch den Safft von der Citronen darauf / ſaltze und würtze es mit geſtoſſenen guten Gewürtz / wenn man will / ſo kan man auch ein wenig recht klein geſchnittenen Rocken-

Boll/

Boll darzu thun / gieß ein paar Löffel voll Wein darauf / rühre es wohl untereinander / man kan auch gantze oder klein-gehackte oder geſchnittene Kappern darzu thun / ſo iſt die Füll recht.

21. Kleine Paſtetlein von Kalb-Fleiſch oder Hühner-Gehäck mit Auſtern.

Nehme Hühner oder Kalb-Fleiſch ſo abgekocht iſt / ſchneide das Fleiſch von den Beinen herab / hacke ſolches klein / kan man Marck darzu haben / ſo nimm ein gut Theil / butze ſolches ab / und hacke es auch recht klein mit darunter / kan man aber keines haben / ſo muß man friſch Nieren-Fett darzu nehmen / ſolches aushäuten / und wohl klein mit darunter hacken / dann thue es zuſamm in ein ſauber Geſchirr / ſaltze und würtze es mit geſtoſſenen guten Gewürtz / reibe Citronen-Schalen daran / trucke auch den Safft von zwey Citronen darauf; Alsdann nehme friſche oder eingemachte Auſtern / ſoviel als beliebt / hacke ſolche klein / thue ſie auch mit unter das gehackte Fleiſch / gieß auch ein paar Löffel voll von der Auſtern-Brüh daran / rühre es wohl untereinander / fülle es hernach in den aufgeſetzten oder über Wändlein gemachten Teig ein / decke ſie zu / beſtreiche ſie auch / und backe ſolche aus einen warmen Ofen ſchön hell heraus / ſo iſt es recht.

22. Kleine Paſtetlein von Kälber-Prieß / alten Hühnern oder Kalb-Fleiſch mit Morcheln oder Triffeln zu machen.

Nehme zu ein Dutzent Paſtetlein zwey Kälber-Prieß / waſche ſolche ſauber aus / hernach koch- oder quelle ſie ab / kühle und waſche ſie in kalten Waſſer wieder ab / dann hacke ſie klein / will man nun Morcheln oder Triffeln darzu nehmen / ſo muß man die Morcheln erſt butzen / auswaſchen / dann heiſſe Fleiſchbrüh oder heiß Waſſer darüber gieſſen (mit den Triffeln muß man eben ſo verfahren) alsdann thue ſie wieder heraus / trucke ſie aus / und hacke ſolche klein unter die Kälber-Prieß / nehme etwas Rinds-Marck / hacke es auch mit darunter / ſo man aber keines haben kan / ſo laſſe friſche Butter zergehen / und gieß ſolche daran / reibe von einer Citronen die Schalen darunter / trucke auch den Citronen-Safft daran / ſaltz und würtze es mit guten Gewürtz / gieß etwas Wein aber nicht zuviel daran / rühre es mit einen Löffel unter einander / fülle es in den Teig / mache die Paſtetlein fertig / laſſe ſie backen was recht iſt / ſo wird es recht ſeyn.

23. Kleine Pastetlein von Hecht oder Karpffen mit Morcheln oder Triffeln zu machen.

Nehme Hecht oder Karpffen so abgekocht sind / thue das Fleisch von den Gräten herab / soviel man braucht / hacke es klein / hernach butze die Morcheln oder Triffeln / wasche sie aus / und weiche sie in Wasser ein / hernach hacke sie klein / und thue sie unter die gehackten Fisch / laß ein gutes Stücklein Butter zergehen / gieß es unter die gehackten Fisch / es mögen Hecht / Karpffen oder Forellen seyn / reibe Citronen-Schalen daran / trucke den Safft darauf / gieß ein klein wenig Wein daran / saltz und würtze es mit gestossenen guten Gewürtz / rühre es wohl untereinander / dann fülle es in die aufgesetzten oder Wändleins-Pasteten / decke sie zu / und laß sie backen wie es sich gebührt / so ist es recht. NB. Man kan auch ein wenig frische Butter oben darauf thun.

24. Kleine Pastetlein von Krebsen zu machen.

Nehme Krebs soviel beliebt / oder nachdem man viel Pastetlein machen will / wasche sie sauber aus / hernach koche sie mit ein wenig Saltzwasser ab / dann brechе die Schwäntz herab / butze die Schalen sauber aus / und stosse sie in ein Mörschel wohl klein / stosse auch Butter darunter; Alsdann thue sie in ein Tiegel oder Pfanne / thue die Schalen darein / röste sie auf dem Feuer / daß sie wohl roth wird / dann seihe die Butter ab auf eine Schalen / wann Fast-Tag ist / daß man kein Fleisch ißt / so giesse Erbsen-Brüh darauf / laß es durch / oder seihe sie a part in ein Geschirr / dann hacke die Krebs-Schwäntz klein. NB. Ißt man denselben Tag Fleisch / und hat man nicht genug Krebs / so kan man was von Kälber-Prieß darzu nehmen / NB. ißt man aber kein Fleisch und hat nicht genug Krebs / so nehme was von Hecht oder Karpffen darzu / auch kan man was von Triffeln oder Morcheln darunter thun / oder von klein-geschnittenen und abgekochten Spargel darzu nehmen; Alsdann saltze und würtze es mit guten Gewürtz / gieß von der Krebs-Butter ein gut Theil daran / thue ein wenig Krebsbrüh / daß es locker wird / darzu / alsdann fülle es in den Teig / setze sie auf einem Blech in ein recht heissen Back-Ofen oder Röhren / und laß sie backen / so ist es recht.

Das

Das 21. Capitel.

Wie man Paſteten von Fiſchen zubereiten ſoll.

1. Paſteten von Hecht mit Kappern zu machen.

NEhme Hecht / ſoviel man braucht / hat / oder haben will / ſchuppe ſie ſauber / mache ſie auf / und waſche ſie ſauber aus / ſchneide ſie in Stücklein nach Belieben / hernach lege die Fiſch in ein ſauber Geſchirr / ſaltz und würtze ſie mit geſtoſſenen guten Gewürtz / als Muſcaten-Blum / Muſcaten-Nuß / Pfeffer / Cordamom / thue geriebene Semmel und geſchnittene Citronen / auch ein gutes Stück friſche Butter daran / thue noch darzu eine Herbſt-Zwiebel mit gantzen Negelein beſteckt / ein paar Lorbeerblätter / auch ein paar Löffel voll Kappern / wenn man will / ſchneide etwas Rocken-Boll klein / und thue es mit daran / gieß etwas Wein darauf / und menge es unter einander / NB. mache einen Teig an / es mag ein Blätter-Teig oder ſonſt ein guter Butter-Teig ſeyn / formire die Paſteten wie ein Fiſch / oder ſchneide einen darauf / ſo ſieht man was es iſt / fülle das zuſamm gemachte in die Paſteten / beſtreiche ſie wie allezeit / ſchiebe ſie in ein heiſſen Back-Ofen / und laß ſolche drey Viertel-Stund backen / unter der Zeit lüffte ſie oben mit ein Löchlein / laß ſie gar ausbacken / ſo iſt es recht.

2. Paſteten von Hecht mit Sardellen.

Wann der Hecht geſchuppt iſt / ſo kerbe ſolchen mit ein Meſſer / reiſſe den Hecht auf / und ſchneide ſolchen zu Stücken / waſche ihn aus; Hernach nehme Saltz und geſtoſſen gut Gewürtz / mache den Hecht / Saltz und Gewürtz wohl unter einander / dann nehme ein Hand-voll geriebene Semmel / thue ſolche mit ein gut Stück friſcher Butter darzu / dann ſie iſt das vornehmſte ſo den Fiſch muß gut machen: Alsdann nehme vier / ſechs oder mehr Sardellen, nachdem die Paſteten groß iſt / ſo nehme auch viel / waſche ſie etlichmahl / ziehe ſie von den Gräten herab / ſchneide oder hacke das Fleiſch klein / thue ſolches auch mit an die Hecht / reibe oder ſchneide Citronen Schalen daran / ſchneide das andere von der Citronen / wann die Kern erſt heraus ſind / auch darunter / gieß ein paar Löffel-voll Wein dar-

zu / und menge es wohl unter einander / mache einen guten Teig an / ſchlage den Hecht darein / ſchiebe es in ein heiſſen Back-Ofen / und laß ein Stund oder drey Viertel-Stund backen / daß die Paſteten ſchön gelb-braun wird / ſo iſt ſie recht.

3. Paſteten von Hecht mit ſüſſen Raum oder guter Milch.

Nehme Hecht ſoviel beliebt / ſchuppe ſie ſauber / nehme ſie aus / und ſchneide ſie zu Stücklein / waſche ſie aus / und ſaltze die Hecht ein oder zwey Stund wohl ein / hernach ſtreiche mit den Händen das Saltz wieder wohl ab / alsdann lege ſie in ein ſauber irrdenes Geſchirr / thue gut geſtoſſen Gewürtz / als: Muſcaten Blum oder Nuß / Pfeffer / Cordamomlein / eine Hand-voll klar-geriebene Semmel / und ein gut Stücklein Butter darzu / menge es untereinander / mache einen guten Teig / formire eine Paſteten / lege den Hecht mit den zugehörigen darein / decke die Paſteten zu / wie ſonſt ſie zugedeckt werden / beſtreiche ſolche mit zerklopfften Eyern / ſchiebe ſie in ein warmen Back-Ofen / wann ſie eine gute Viertel Stund gebacken / und ſich gefärbt hat / ſo nehme ſie heraus / mache ein Löchlein oben darein / ſtecke ein Triechterlein hinein / gieß ſoviel Ram oder recht gute Milch darein / als es nöthig iſt / ſetze ſie wieder in den Ofen / laß ſolche ein halbe Stund backen / dann nehme ſie heraus / ſchneide ſolche auf / verſuche ſie nach dem Saltz / ſo iſt ſie recht.

4. Paſteten von Hecht mit Auſtern zu machen.

Nehme den Hecht / ſchuppe ſolchen ſauber / und waſche ſelbigen aus / dann nehme gutes geſtoſſenes Gewürtz / Saltz / eine Hand-voll klar-geriebene Semmel / ein gut Stück friſche Butter / geriebene Citronen-Schalen / trucke auch den Safft von der Citronen daran / und menge alles wohl unter einander; Hernach nehme ausgebrochene Auſtern / ſoviel man daran thun will / thue auch ein paar Löffel voll von der Auſternbrüh und ein wenig Wein daran; Alsdann mache einen Teig an / der gut iſt / formire eine Paſteten / fülle das zuſamm-gemachte darein / decke ſie zu / und beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern mit einem Pinſel / ſchiebe ſolche in ein heiſſen Back-Ofen / und laß ſie ein halbe Stund oder drey viertel Stund backen / ſehe aber zu / daß ſie nicht verbrennt / mache ein Löchlein oben hinein / daß ſie nicht aufſpringt / wann ſie ihre Zeit in Ofen erſtanden hat / ſo richte ſie an / ſo iſt ſie fertig.

5. Paſteten

5. Paſteten von Hecht mit Morcheln und Citronen.

Nehme Hecht / ſchuppe ſie ſauber / mache ſolche auf / und waſche ſie aus / ſchneide ſolche zu Stücklein / und waſche ſie wie es ſichs gebührt / thue geſtoſſen gut Gewürtz / und geſchnittene Citronen daran / butze Morcheln / und weiche ſie ein Viertel-Stund in warmen Waſſer / trucke ſie ſauber aus / und waſche ſie ein paar mahl wohl rein / thue die Morcheln mit einer Handvoll gerieben Brod / ein gut Stück friſche Butter / und ein paar Löffel-voll Wein an die Hecht / menge es unter einander / thue auch ein paar Lorbeerblätter und eine Zwiebel mit Negelein beſteckt darzu / mache einen guten Teig an / formire eine Paſteten / thue die Fiſch darein / mache ſie fertig / beſtreiche ſolche mit zerklopfften Eyern / ſchieb ſie in ein heiſſen Back-Ofen / laß ſolche drey viertel Stund backen / daß ſie aber nicht zu braun wird / wann ſie ſich gefärbt hat / daß ſie ihr rechte Farb hat / ſo lüffte ſie oben / decke ſie mit Pappier zu / dann richte ſie an / ſo iſt ſie recht.

6. Paſteten von Karpffen zu machen.

Nehme ſoviel Karpffen als beliebt / ſchuppe ſolche ſauber / mache ſie auf / vergalle ſie aber nicht / will man ſie ſchwartz machen / ſo gieß ein wenig Wein-Eßig oder Wein darein / wann das Ingeräuſch heraus iſt / gieß es in ein ſauber Geſchirr / waſche die Karpffen ab / ſchneide ſie zu Stücken / thue die Stück in das Geblüth oder Schweiß / hernach thue Saltz / gut geſtoſſen Gewürtz / geſtoſſene Negelein / ein Stück gerieben Hauß-Brod / ein gut Stück friſche Butter / und ein paar gantze ſaubere Zwiebel daran / gieß ein Löffel voll Wein-Eßig / und etliche Löffel-voll Wein darauf / thue auch ein paar Lorbeerblätter darzu / und menge es wohl untereinander; Alsdann mache einen guten Teig von Butter oder Schmaltz / formire eine aufgeſetzte oder überſchlagene Paſteten / NB. wenn man aufgeſetzte machen will / ſo muß der Teig feſt geführt werden; Zu den überſchlagenen darff er nicht ſo feſt ſeyn / formire ſie nach Belieben / lege die zerſchnittenen Karpffen darein / dann mache die Sooß darauf / decke ſie ſauber zu / und mache ſie ſauber / ſchneide ein Karpffen von Teig darauf / wenn man will / mache ſie fertig / beſtreiche ſie wie alle Paſteten mit zerklopfften Eyern / ſchiebe ſie in ein heiſſen Ofen / laß ſie eine gute Stund backen / daß ſie ſchön gelb wird / ſo iſt ſie recht.

7. Paſteten von Karpffen mit Kappern.

Nehme Karpffen ſoviel beliebt / und darnach man die Paſteten groß haben will / 1. 2. 3. auch 4. darnach die Karpffen groß oder klein ſind / ſchuppe ſie / waſche ſie ab / und ſchneide ſie zu Stücken / nehme das Eingeräuſch und die Gall heraus / will man kein Schweiß daben haben / ſo waſche ſie / hernach thue Saltz / gut geſtoſſen Gewürtz / geſchnittene Citronen / eine Hand voll Kappern und geriebene Semmel / und ein gut Theil friſche Butter daran / gieß etwas Wein darauf / thue ein paar gantze oder ein wenig klein-geſchnittene Zwiebel / auch ein wenig Rocken-Boll darzu / menge es unter einander / dann mache einen guten Paſteten-Teig wie vorhero gemeldt / fülle die Stücklein Karpffen in den Teig oder in die Paſteten mit der Sooß / decke ſie zu wie ſichs gebührt / mache ſie fertig / ſchiebe ſie in ein heiſſen Ofen / laß ſie ein gute Stund backen / daß ſie ſchön gelb-braun wird / lüffte ſie oben auf / wann ſie eine gute Stund gebacken hat / ſo iſt ſie fertig und recht.

8. Paſteten von Auſtern / Muſcheln und Karpffen.

Wann die Karpffen geſchuppt und aufgeriſſen ſind / ſo nehme das Ingeräuſch heraus / und zerſchneide die Karpffen auf Stücklein / waſche ſie aus / und thue ſie in ein rein Geſchirr / thue Saltz / gut geſtoſſen Gewürtz / eine Hand-voll geriebene Semmel / und ein gut Stück Butter daran / reibe von einer Citronen die Schalen auf ein Reib-Eiſen / ſchneide das andere / und thue es zuſammen darzu / gieß ein paar Löffel-voll Wein darauf / NB. hernach nehme Muſcheln ſoviel beliebt / butze ſie ſauber inwendig aus / und thue ſie auch daran / nehme Auſtern aus den Schalen oder eingemachte / und thue ſie ſambt etwas von der Auſternbrüh / mit darzu / thue auch ein paar Lorbeer-Blätter daran / und menge alles wohl untereinander; Alsdann mache einen guten Teig an / formire eine Paſteten fertig daraus / fülle das zuſamm-gemachte darein / und die Auſtern-Muſchel und Butter oben darauf / decke ſie ſauber zu / und mache ſie fertig / wie es ſich gehört / beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchieb ſie in ein warmen Back-Ofen / laß ſie ein Stund backen / lüffte ſie oben auf / wann ſie gebacken iſt / ſo richte ſie an / ſchneide ſie auf / trucke Citronen-Safft darein / verſuche ſie nach dem Saltz und Gewürtz / ſo wird ſie recht ſeyn. NB. Man kan darzu einen Spaniſchen oder Blätter-Teig machen.

9. Paſteten

9. Paſteten von Karpffen in einer ſchwartzen ſüſſen Sooß zu machen.

Nehme Karpffen / 1. 2. 3. 4. darnach die Paſteten groß ſeyn ſoll / ſchuppe ſie ſauber / hernach waſche die Karpffen ab / reiſſe ſie auf / vergalle ſie aber nicht / wann das Ingeräuſch heraus iſt / ſo gieſſe ein wenig Eßig in den Karpffen / fülle das Geblüth oder Schweiß heraus in ein ſauber Geſchirr / zerſchneide ſie zu Stücken / lege ſie in das Geblüth / gieß ein wenig Wein daran / thue Saltz / gut geſtoſſen Gewürtz / geſtoſſene Negeln / ein Stücklein Zucker / und geſchnittene Citronen daran / gieß ein paar Löffel-voll Wein und ein wenig Wein-Eßig darauf / nehme Schmaltz in eine Pfann / mache es heiß / röſte ein Löffel-voll Mehl braun darinn / thue ſolches wanns braun iſt / an die Kappern; Alsdann mache einen guten Teig / formire eine Paſteten / fülle die Karpffen darein / mache ſie fertig / wie man allezeit zu verfahren pflegt / ſchieß ſie in ein heiſſen Back Ofen / laß ſie eine gute Stund backen / daß ſie aber nicht zu braun wird / ſo iſt es recht.

10. Paſteten von Karpffen mit Sardellen.

Nehme Karpffen ſoviel beliebt / ſchuppe ſie ſauber / reiſſe ſie auf / thue das Ingeräuſch heraus / ſchneide ſie zu Stücklein / waſche die Karpffen aus / thue die Stücklein in ein ſauber Geſchirr; Hernach nehme Sardellen nach Belieben / 3. 5. 8. waſche ſie ſauber in kalten Waſſer ab / daß das weiſſe davon kommt / dann ziehe das Fleiſch von den Gräten / hacke das Fleiſch wohl klein mit ein wenig Waſſer oder Butter / und thue es an die Karpffen / ſaltz und würtze ſie mit Pfeffer / Muſcaten-Blüh oder Nuß / auch ein wenig geſtoſſene Cordamömlein / ſetze in einer Pfann ein Stücklein friſche Butter / oder ein wenig friſch Schmaltz auf ein Feuer / röſte eine Hand-voll geriebene Semmel darinn / alsdann thue es an die Karpffen / thue noch ein Stücklein friſche Butter darzu / gieß auch etwas Wein darauf / ſchneide kleine Citronen-Schalen daran / thue von der übrigen Citronen daß weiſſe und die Kern / und ſchneide das Marck auch darunter / mache es alles wohl unter einander; Hernach verfertige einen guten Teig / formire eine Paſteten daraus / fülle die Karpffen darein / decke ſolche zu / und mache ſie fertig / beſtreiche ſie mit Eyern / ſchieß ſie in ein heiſſen Back-Ofen / und laß die Paſteten eine gute Stund wohl backen / wann ſich die Paſteten gefärbt

färbt hat / ſo mache ein Löchlein oben hinein / decke ſie zu / und laß ſie ausbacken / ſo iſt ſie recht.

11. Paſteten von Karpffen mit Rocken-Boll und Scharlotten.

Nehme Karpffen ſoviel man braucht / ſchuppe dieſe ſauber / ſchneide ſie zu Stücklein / waſche ſie aus / und thue ſolche in ein rein Geſchirr / ſaltze ſie was recht iſt / thue gut geſtoſſen Gewürtz / eine Hand voll geriebene Semmel / ein gut Stücklein friſche Butter / ein paar Löffel voll Wein / und ein paar Lorbeerblätter daran / nehme etliche Zehen von Rockenboll oder Knoblauch / und etwas Scharlotten / butze ſie / und ſchneide ſolche mit einander recht klein / thue es auch an die Karpffen / menge oder miſche es wohl unter einander / beſtecke eine groſſe Zwiebel mit Negeln / thue ſolche auch darzu; Hernach nehme einen guten Teig zu einer aufgeſetzten oder überſchlagenen Paſteten / fülle ſie mit den Karpffen / decke ſie zu / beſtreiche ſie wie ordinair mit zerklopfften Eyern / ſchieß ſie in ein heiſſen Ofen / laß ſie eine gute Stund backen / daß ſie aber nicht zu braun wird / oder gar verbrennt / lüffte ſie oben / ſo iſt es recht.

12. Paſteten von Karpffen in einer Wein-Sooß.

Nehme Karpffen nach Belieben / ſchuppe dieſe ſauber / waſche ſie ab / und ſchneide ſie überzwerg in Stücklein / oder nach der läng / wie man ſie ſonſt pflegt aufzureiſſen / will man ſie aber in der Zwerg aufſchneiden / daß das Ingeräuſch gleich dabey bleibt / ſo ſchneide den Karpffen auf der rechten Seiten zwey Quer Finger breit von dem Kopff in die Zwerg hinein / brech oder bieg den Kopff ab / ſo wird die Gall gantz heraus kommen / daß man ſie nur hinweg nehmen kan / dann ſchneide den Kopff gar ab / ſpalte ihn von einander / ſchneide den Karpffen als zwey Finger-breit Stücklein-weiß / biß auf den Schwantz / lege es in ein ſauber Geſchirr / thue eine Hand-voll gerieben Hauß-Brod / Saltz / gutes Gewürtz / ein paar Lorbeerblätter / auch ein paar gantze Zwiebeln / und ein gut Stück friſche Butter daran / gieß etliche Löffel voll Wein darzu / und menge es wohl untereinander; Alsdann mache einen guten Teig an / (man mag eine aufgeſetzte oder überſchlagene Paſteten machen) fülle die Karpffen hinein / mache ſie fertig / beſtreiche ſie mit zerklopfften Eyern / ſchieß ſie in ein heiſſen Back-Ofen / und laß ſie eine gute Stund backen, daß ſie aber nicht zu braun wird, ſo iſt ſie recht.

13. Paſteten

13. Paſteten von Aalen zu machen.

Nehme ein oder mehr Aalen, ſchneide ſie im Bauch auf, häre die Stachel oder Gräten auf dem Rucken ab, thue das Eingeweid heraus, ſchneide die Aal zu Stücklein, den Kopff und Schwantz laß darvon, waſche ſie aus, hernach thue geſtoſſene Muſcaten-Blümlein, weiſſen Pfeffer, Cordamömlein, eine Hand-voll geriebene Semmeln, ein gut Stück Butter, etliche Lorbeer-Blätter, ein wenig Timian, Salbey, und etliche grüne ſauber ausgewaſchene, und mit einen Faden zuſamm-gebundene Zwiebeln daran, vergeſſe das Saltz nicht, ſchneide Citronen daran, wenn man will, kan man eine Hand-voll Kappern auch darzu thun; NB. Hernach mache einen guten mürben Teig, ſchlage das alles darein, formire eine Paſtete nach Belieben, mache ſie fertig, beſtreiche ſie, wie alle Paſteten, alsdann ſchiebe ſie in einen heiſſen Ofen, und laß ſie drey Viertel-Stund backen, aber nicht zu braun, wenn man ſie anricht, ſo ſchneide ſie auf, drucke Citronen-Safft darein, verſuche ſie nach dem Saltz, es wird recht ſeyn.

14. Paſteten von Aalen auf eine andere Art.

Nehme Aalen, ſoviel man braucht, mache den Aal auf dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, ſchneide ihn zu Stücklein, brühe alsdann ſolchen in heiſſem Waſſer ab, und waſche ihn in kaltem Waſſer wohl wieder aus, damit der Schleim davon kommt, alsdann lege ihn in ein ſauberes Geſchirr, thue eine Hand-voll klein-geriebene Semmeln, klein-geſchnittene Citronen-Schalen, gut geſtoſſen Gewürtz, als: Muſcaten-Blümlein, weiſſen Pfeffer, Cordamömlein, und etwas Wein daran, mache es wohl untereinander; Hernach mache einen guten Teig an, fülle den Aal darein, (man kan auch, wenn man will, von den wohlriechenden Kräutern darzu thun) mache die Paſtete fertig, wie ſie ſeyn ſoll, beſtreiche ſie, ſchieſſe die Paſtete in einen heiſſen Ofen, laß ſie drey Viertel-Stund wohl backen, daß ſie aber nicht verbrennt, ſo iſt ſie recht.

15. Paſteten von Schleyen zu machen.

Nehme die Schleyen, ſchneide ſie bey den Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, wenn man das Geblüth will darzu nehmen, ſo gieß ein wenig Eſſig oder Wein in den Bauch, gieß es hernach in ein ſauber Geſchirr, waſche die Schleyen aus, mache ein ſied-heiß Waſſer, thue die Schleye eine Viertel-Stund hinein, dann nehme ſie wieder heraus, butze die Haut mit

dem Messer ab, wasche die Schleyen wieder aus, lege sie in das Gebrüh oder Schweiß, thue Saltz, gutes Gewürtz, geschnittene Citronen daran, giesse etliche Löffel-voll Wein, auch ein wenig Wein-Eßig, darauf, man kan auch ein wenig Zucker und Kappern darzu thun, auch den Zucker und Kappern davon lassen, oder nur eines von beeden darzu thun, röste auch einen Löffel-voll Mehl in heissem Schmaltz braun, und thue es mit darzu, fülle die Schleye mit dem Zugehörigen in die Pastete, und laß sie drey Viertel-Stund backen, so ist sie recht.

16. Pasteten von Schleyen auf eine andere Art zu machen.

Nehme Schleyen nach Belieben, schmeiß sie gleich in ein sied-heisses Wasser, laß sie aber nicht kochen, sondern nur brühen, thue sie wieder heraus, schabe die Haut ab mit einem Messer, wasche sie wieder in kaltem Wasser aus, dann mache sie auf, nehme das Eingeweid heraus, und lege sie in ein sauber Geschirr, thue ein Stück Butter, Saltz, gestossen gutes Gewürtz, Citronen-Bützel, auch das übrige von der Citronen, klein-geriebene Semmeln, und etliche Löffel-voll Wein daran, man kan auch Sardellen oder Kappern, wenn man will, darzu thun; Alsdann mache einen guten Teig, formire eine Pastete, mache die Schleye mit dem Zugehörigen untereinander, fülle sie in die Pastete, decke solche zu, mache sie fertig, bestreiche solche, wie alle Pasteten, hernach schieß sie in einen heissen Ofen, laß sie drey Viertel-Stund schön liecht heraus backen, so ist sie recht.

17. Pasteten von Grundeln zu machen.

Nehme Grundeln eine halbe Maas, eine Maas auch mehr, lese dieselben sauber, thue sie in ein Geschirr, aber in kein verzinntes, gieß Wein-Eßig drauf, daß sie blau werden, dann gieß den Eßig wieder herab, gieß etliche Löffel-voll Wein daran, thue eine Hand-voll geriebene Semmeln, ein gutes Stück frische Butter, gestossen gutes Gewürtz, auch eine geschnittene Citronen, davon die Kern genommen sind, darzu, vergesse auch das Saltz nicht, menge es wohl untereinander; Alsdann mache einen guten Teig von Butter, es mag ein Blätter-Teig, oder ein anderer guter seyn, treibe ein Blat aus, formire eine Pastete nach Belieben, mache sie fertig, bestreiche sie, und schieß sie in einen heissen Back-Ofen, laß solche nicht gar eine halbe Stund backen, so ist sie recht.

18. Pa-

18. Paſteten von Grundeln mit Sardellen.

Nehme Grundeln, waſche ſie aus, leſe ſolche ſauber, gieß etliche Löffel-voll Wein-Eßig darauf, wenn die Grundeln roth ſind, ſo gieß den Wein-Eßig wieder herab, dann thue geriebene Semmeln, ein gutes Stück friſche Butter, geſtoſſen Gewürtz, und ein wenig Saltz dran, thue auch Citronen-Schalen, und das Innwendige von der Citrone mit darzu, gieß etliche Löffel-voll Wein darauf; Hernach nehme etliche Sardellen, waſche ſie recht ſauber, zieh das Fleiſch von den Gräten herab, hack oder ſchneide das Fleiſch mit ein wenig Butter oder Waſſerklein, thue es hernach an die Grundeln, menge es wohl untereinander; Hernach mache einen Teig, wie vor gemeldt, der gut iſt, formire eine Paſteten, fülle die Grundeln mit dem Zugehörigen drein, mache ſie fertig, beſtreiche ſie, ſchieß ſolche in einen heiſſen Ofen, und laß ſie nicht gar eine halbe Stund backen, ſo wirds recht ſeyn.

19. Paſteten von Grundeln in einer weiſſen Citronen- oder Sardellen-Sooß.

Nehme Grundeln, ſoviel man braucht, oder haben will, waſch und leſe dieſelben, daß nichts unreines darinnen bleibt, dann gieſſe etliche Löffel-voll Wein-Eßig darauf, gieß den Eßig wieder ab, und thue etliche Löffel-voll Wein daran, thue auch Saltz, gut geſtoſſen Gewürtz, ein Stücklein friſche Butter, geſchnittene Citronen, und etliche Lorbeer-Blätter daran, mache einen guten Teig von Butter, treibe ein Blat aus, ſetze einen Rand darauf, und formire eine Paſtete, wie es dir beliebt; Alsdann ſchütte die Grundeln drein, decke ſie zu, und mache ſie gar fertig, beſtreich ſolche mit zerklopfften Eyern, ſchieß ſie in einen heiſſen Back-Ofen oder Röhre, und laß ſie nicht gar eine halbe Stund backen, in der Zeit, da ſie backen thut, ſchlag vier oder ſechs Eyer-Dottern in ein Geſchirrlein, gieß ein wenig Wein daran, rühre ſie mit einen Löffel klar, und thue ein Stücklein Butter daran, NB. wenn man will, ſo nehme drey, fünff oder ſechs Sardellen, waſche ſolche ſauber, ziehe das Fleiſch von den Gräten herab, ſchneide ſolches klein, dann thue die klein-geſchnittene Sardellen in die Eyer-Dottern, und rühre ſie mit klar: Alsdann, wenn man die Paſtete will auf den Tiſch geben, ſo ſchneide ſie auf, gieß die Eyer mit den Sardellen gleich dran, ſchüttle es wohl untereinander, decke die Paſtete mit dem Deckel wieder zu, verſuch ſie aber zuvor, ehe ſie zugedeckt wird, nach dem Saltz, ſo iſt ſie recht.

20. Paſteten von Grundeln mit grünen Peterſill.

Nehme Grundeln nach Belieben, leſe und waſche ſolche ſauber, gieſſe etliche Löffel-voll Wein-Eßig darauf, wenn ſie blau ſind, ſo gieß den Eßig herab; Hernach nehme ſauber-geleſen und gewaſchen grün Peterſilien-Kraut, ſchneide es recht klein, und thue ſolches an die Grundeln, thue auch geriebene Semmeln, Saltz, gut geſtoſſen Gewürtz, und ein wenig Citronen-Schalen darzu, gieß ein wenig Wein daran, und menge es wohl untereinander; Hernach mache einen guten Butter-Teig, formire eine Paſtete nach Belieben, thue die Grundeln darein, und decke ſie mit dem ausgetriebenen Teig zu, mache ſie fertig, beſtreiche ſolche mit zerklopfften Ewern, ſchiebe ſie in einen warmen Back-Ofen, und laß ſie nicht wohl eine halbe Stund backen, ſo iſt ſie recht.

21. Paſteten von Forellen zu machen.

Die Paſteten von Forellen werden eben auf ſolche Art, als wie die Grundel-Paſteten, gemacht, nur daß man die Forellen zu Stücken machen kan, und, an ſtatt einer halben Stund, müſſen dieſe Paſteten eine Stund backen.

22. Paſteten von Parmen / Orffen und Praſſen / mit Kappern.

Nehme von dieſen obgemeldten Fiſchen, ſoviel man braucht, ſchuppe ſolche ſauber, hernach mache ſie unten am Bauch auf, ſchneide ſie zu Stücken, waſche ſie aus, thue ſie in ein rein Geſchirr, thue Saltz, gut geſtoſſen Gewürtz, geriebene Semmeln, ein gut Stück friſche Butter, einen Löffel-voll Kappern, geſchnittene Citronen-Blätzlein, auch etwas Wein, Lorbeer-Blätter, und eine Zwiebel, mit Negelein beſteckt, daran, menge alles wohl untereinander; Hernach mache einen guten Teig zurecht, formire eine Paſtete, ſetze einen Rand auf das ausgetriebene Blat, lege die Fiſch darein, decke ſie zu, mache ſie fertig, beſtreiche ſie, ſchieb ſie in einen heiſſen Back-Ofen, und laß ſie eine Stund backen, daß ſie aber nicht verbrennt, wenn ſie ſich in die Höh gezogen hat, ſo iſt ſie recht.

23. Paſteten von Orffen / Praſſen und Parmen / in einer Citronen-Brüh.

Nehme die obgemeldte Fiſch, ſchuppe und zerſchneide ſie, waſche ſolche aus, thue ſie in ein rein Geſchirr, ſaltze ſie, was recht iſt, thue gut geſtoſſenes Gewürtz,

Gewürtz, ein gut Stücklein friſche Butter, geriebene Semmeln, geſchnittene Citronen, und ein wenig Wein daran, NB. will man Eyer-Dottern daran lauffen laſſen, ſo darff man keine geriebene Semmeln darzu thun; wenn man die Paſtete will auf den Tiſch geben, ſo ſchlage vier bis ſechs Eyer-Dottern aus, rühre ſolche mit Wein und Citronen-Safft ab, thue ein Stücklein gute Butter daran: Alsdann mache einen Teig, der gut iſt, formire eine Paſtete nach Belieben, ſetze einen Rand vom Teig auf das ausgetriebene Blat, lege die Fiſch in einer Ordnung drein, die Brüh mit darzu, und Butter, welches der Verſtand ſelbſt geben wird, wieviel man darzu nöthig hat, decke ſie zu, mache ſie ſauber fertig, beſtreiche ſie, wie all die vorigen, mit zerklopfften Eyern, ſchieß ſie in einen warmen Back-Ofen, und laß eine Stund backen, wenn ſie denn eine Stund gebacken hat, ſo kan man ſie anrichten, dann ſchneide ſie auf, laß die ausgeſchlagene Eyer-Dotter daran lauffen, aber daß die Brüh nicht zu dick wird, man kan auch Sardellen klein hacken, und mit unter die Eyer-Dottern thun, ſo iſt es eine weiſſe Sardellen-Brüh oder Sooß; Man kan auch noch Citronen-Safft daran drucken, es wird recht ſeyn: Iſt jemand Liebhaber von Rocken-Boll, ſo kan man auch ein wenig klein ſchneiden, und mit darzu thun, der Rocken-Boll muß aber an die Fiſch gethan, und in der Paſteten mit gebacken werden.

24. Paſteten von Stock-Fiſchen.

Nehme einen guten weiſſen gewäſſerten Stock-Fiſch, breche ſolchen ſauber von der Haut und groben Gräten herab, waſch den Stock-Fiſch wieder aus, thue ſolchen in ein ſauber Geſchirr, thue eine Hand-voll geriebene Semmeln, ſüſſen Milch-Ram, und ein gutes Stücklein friſche Butter daran, menge es wohl untereinander; Hernach mache einen guten Butter- oder Blätter- oder Spanniſchen Teig an, (man kan die Paſteten frey machen, als auf einem Papier, oder in einer Schüſſel, oder auch in einer Torten-Pfannen) fülle den Stock-Fiſch darein, decke ihn mit Teig zu, und mache ſie fertig, wie ſichs gehört, beſtreiche ſie, wie alle Paſteten, mit zerklopfften Eyern, ſchiebe ſie in einen heiſſen Ofen, und laß ſie eine halbe Stund backen: Alsdann richte ſie an, ſchneide ſie auf, thue Saltz, und gut geſtoſſenes Gewürtz daran, und ſchüttle ſie wohl untereinander. NB. Der Stockfiſch darff vorhero nicht geſaltzen werden, und darff auch gar nicht ſieden, ſonſt wird er ſo hart, daß man ſolchen nicht eſſen kan.

25. Pasteten auf eine andere Art von Stock-Fischen zu machen.

Nehme weissen und wohlgewässerten Stock-Fisch, butze die Schuppen mit ein Messer von der Haut herab, schneide auch die Flossen herunter, ziehe die inwendige Haut herab, lege den Stock-Fisch auf ein sauber Bret, bestreiche ihn überall mit frischer Butter, thue ein klein wenig gestossenes gutes Gewürtz, ein wenig Saltz, und gantz klein geschnitten Petersilien-Kraut daran; Hernach mache einen guten Teig an, treibe ihn aus, wann der Stock-Fisch wohl mit Butter bestrichen und Stück-weiß geschnitten ist, so nehme unter den geschnittenen Petersill geriebene Semmel, bestreue den Stock-Fisch damit, alsdann lege ihn in den Teig, thue das übrige von der geriebenen Semmel und geschnittenen Petersill, sambt ein Stück frischer Butter, auch noch auf den Stock-Fisch, decke die Pasteten mit Teig zu, mache sie fertig, bestreiche sie wie ordinair, schieß sie in ein heissen Back-Ofen, und laß solche eine halbe Stund backen, hernach richte die Pasteten an, schneide sie auf, versuche sie nach dem Saltz und Gewürtz, dann sie muß wohl gesaltzen und gewürtzt seyn, so ist es recht.

26. Eine andere Pasteten von Stock-Fisch mit dergleichen Klöß und guter Milch.

Nehme guten weissen gewässerten Stock-Fisch, breche solchen von der Haut herab, oder setze ihn in kalten Wasser in ein Topff oder andern Geschirr sacht zum Feuer, biß es wohl heiß wird, hernach schütte das Wasser davon ab, nehme das beste von den Gräten herab; Hernach nehme so viel als ein Pfund von dem ausgebrochenen Stock-Fisch, hacke denselben wohl klein, schneide etwas Zwiebel und grüne Petersilien klein, hacke es mit darunter, röste eine gute Hand voll geriebene Semmel in der Butter, thue hernach die Semmel an den gehackten Stock-Fisch, nehme eine Pfannen, thue ein Stücklein frische Butter darein, und setze die Pfannen aufs Feuer, wann die Butter zergangen ist, so schlage vier gantze Eyer darein, rühre solches auf dem Feuer mit einen Rühr- oder Koch-Löffel, biß die Eyer hart werden, dann thue sie auch an den gehackten Stock-Fisch, hacke es wohl untereinander, schlage noch ein paar rohe Eyer daran, laß ein Stücklein Butter zergehen, gieß es auch daran, thue Saltz und gut gestossen Gewürtz darzu, und menge es untereinander; An den andern Stock-Fisch thue geriebene Semmel, ein Stück Butter, gutes Gewürtz, menge

es

es auch wohl untereinander: Alsdann mache einen guten Butter-Teig in eine Schüssel oder Pasteten-Pfann, fülle den Stock-Fisch darein, von dem gehackten Stock-Fisch aber mache grosse Klöß auf den Stock-Fisch, decke es mit einen Blat von Teig zu, formire eine Pasteten, wie es sich gehört, bestreiche sie mit zerklopfften Eyern, schieb die Pasteten in einen heissen Ofen, laß sie eine halbe Stund backen, wenn man sie anricht, so schneide sie auf, saltze sie, und versuche sie auch, es wird recht seyn.

27. Eine Stock-Fisch-Pasteten mit Milch-Raam mit- oder ohne Klöß.

Nehme guten gewässerten weissen Stock-Fisch, breche das beste von der Haut und Gräten heraus, wasche ihn wohl aus; Hernach mache einen guten Teig in eine silberne oder zinnerne Schüssel, oder in ein Torten-Blech, wann der Teig in die Schüssel hinein gelegt, und ein Rand umgesetzt worden, so streue auf den Teig geriebene Semmel, Saltz, gestossen Gewürtz, und schneide frische Butter darein, dann lege den Stock-Fisch darauf, hernach wieder geriebene Semmel, Butter und Gewürtz, dann wieder Stock-Fisch, und das immer so fort, biß die Pasteten voll ist, wenn man will, so kan man den Milch-Raam gleich daran thun, oder wenn sich die Pasteten gefärbt hat, so nehme sie ein wenig heraus, schneide ein Löchlein oben hinein, gieß den Raam oder die Milch hinein, decke sie wieder zu, und schieb sie wieder in den Ofen, laß sie mit allen eine gute Stund backen, so ist sie recht, will man Stock-Fisch-Klöß darzu machen, so ist es auch recht.

Das 22. Capitel.

Wie man die Teig so wohl zu den Pasteten von Fleisch als Fischen zubereiten soll.

1. Einen schlechten Teig zu allen kalten Pasteten/ es sey gleich Hirsch- Schwein- Wildprät oder Haasen zu machen.

Nehme zu einer Pasteten, so auf eine Schüssel soll, vier oder fünff Maaß Mehl, es sey vor Mehl was es will, thue solches auf ein sauber Bret, mache

mache eine Gruben in das Mehl, saltze es, thue darunter ein Pfund oder anderthalb Pfund Schmaltz, giesse siedendes Wasser daran, aber nicht zu viel, mache auf einer Seiten ein Löchlein, schlage drey oder vier Eyer darein, oder schlage die Eyer in ein Häfelein, rühre sie mit ein wenig Wasser ab, dann gieß sie in den Teig, wasche die Händ vorher sauber, hernach würcke es wohl untereinander, mache es nicht zu fest, denn wenn der Teig kalt wird, so wird er ohnehin fest, würcke den Teig bald zusammen, wenn das Schmaltz verwürckt ist, sonst verbrennt er in der Hand, davon kan man aufgesetzte und überschlagene Pasteten machen, in diesen Teig kan man schlagen alles Reh-Wildprät, Hirschen-Wildprät, Schwein-Wildprät, Haasen, Auer-Hahn oder Hennen, Rind-Fleisch, Kalbs-Schlegel, wilde Gänß, zahme Gänß, Enten ꝛc. Diesen Teig kan man zu allen den groben kalten Pasteten machen.

2. Einen gewürckten Pasteten-Teig zu machen.

Nehme zu einer Pasteten, so auf eine Schüssel soll, drey Maaß schönes Mehl auf eine reine Back-Tafel, mache eine Gruben in das Mehl, saltze es, hernach thue ein Pfund, oder ein und ein Viertel Pfund, auch anderthalb Pfund frische Butter darein, nehme drey Eyer-Dottern in ein Häfelein, gieß eine halbe Maaß gute Milch daran, wenn man sie haben kan, kan man keine Milch haben, so nehme so viel Wasser, klopffe die Eyer-Dottern damit in Häfelein ab, gieß es hernach an den Teig, allwo die Butter ist, aber nicht alles auf einmahl, sonst wird der Teig zu dünn, hernach würck es mit den Händen wohl zusammen; In diesen Teig kan man Kalb-Fleisch, Lamm-Fleisch, Hühner, Gänß, und allerhand Fleisch darein schlagen.

3. Einen abgerührten Butter-Teig zu machen.

Nehme ein oder anderthalb Pfund Butter in eine grosse irrdene Schüssel, wann es Winter ist, so muß die Butter mit der Schüssel warm gestellt werden, hernach nehme einen starcken Koch- oder Rühr-Löffel, rühre die Butter herum, biß sie weich ist; Alsdann schlage sechs Eyer-Dottern, eines nach den andern darein, rühre es wohl untereinander, dann nehme zwey oder dritthalb Maaß recht schönes Mehl, nehme ein halb Maaß gute Milch, gieß ein Löffel voll nach dem andern daran, und rühre es allezeit herum, saltze es, rühre auch ein Löffel voll Mehl nach den andern darein, biß es recht fest ist, hernach thue den Teig heraus auf ein saubere Back-

Tafel,

Tafel, ſtreue vorhero Mehl darauf, dann ſchütte den abgerührten Teig darauf, beſtreue den Teig mit Mehl, treibe ihn auf zwey Blätter aus, mache eine Paſteten in eine Schüſſel oder Blech, darein kan man was von jungen Sachen füllen, das nicht lang backen darff, ſo iſt der Teig fertig.

4. Einen Butter- oder Spaniſchen Blätter-Teig zu machen.

Nehme zu ein Pfund Butter ein Maaß ſchönes Mehl, thue die Butter auf ein ſauber Back-Bret, gieß vorher Waſſer auf die Tafel, dann nehme die Butter, thue ſie auf die Tafel, würcke oder waſche ſolche mit Waſſer wohl aus, hernach mache die Butter breit, als ein groſſen Teller, ſchlage ſie in ein trucknes Serviett, ſo viel Pfund Butter, ſo viel Maaß Mehl thue auf ein ſauberes Back-Bret oder Tafel, thue einer Welſchen Nuß groß Butter an das Mehl, ſaltze den Teig, nehme 2. 4. oder 5. Eyer-Dottern in ein Hafen, gieß ſo viel friſch Waſſer daran, als es nöthig iſt, zerklopffe die Eyer-Dottern damit, dann gieß davon in das Mehl, würcke den Teig wohl, aber nicht feſt, alsdann treibe ihn aus recht breit, lege die Butter, ſo in dem Serviett eingeſchlagen iſt, in den Teig, ſchlage ihn darum, ſtreue Mehl unten auf das Back-Bret, und oben auf den Teig, treibe ſolchen mit dem Wälger-Holtz wohl dünn aus, ſo dünn als es ſeyn kan, ſchlage den Teig fünff mahl zuſammen, wie ein Bogen Papier liegt, treibe ihn allezeit dünn aus, ſo dünn als man kan, das muß auch fünff mahl ſeyn, das letzte mahl laß den Teig klein Finger-dick; Daraus kan man machen Butter-Schnitt, oder Butter-Paſteten, oder Torten, auch kleine Paſtetlein in die Wändlein können davon gemacht werden.

5. Einen guten gewürckten Butter-Teig zu machen / wovon man Paſteten und Torten machen kan.

Nehme auf ein Maaß Mehl ein halb Pfund gute Butter, ſo viel Maaß Mehl, ſo viel halbe Pfund Butter, pflocke die Butter in dem Teig, nehme auf ein Maaß Mehl zwey Eyer-Dottern in ein Häfelein, klopffe ſie mit guter ſüſſen Milch oder friſchen Waſſer ab, doch nicht zu viel Milch oder Waſſer muß man darzu nehmen, denn man kan noch mehr nachgieſſen, wann es nicht genug iſt, gieß die abgerührten Eyer-Dottern in den Teig, allwo die Butter iſt, hinein gepflockt, ſaltze den Teig, und menge es mit ſauber gewaſchenen Händen untereinander, es muß aber geſchwind unter-

einander und zusammen kommen, wenn gleich die Butter nicht alle zerwürckt ist, hernach treibe den Teig mit ein Wälger-Holtz aus, daß er gantz gelind wird, wann er ausgetrieben ist, so überschlage den Teig etlichmahl, treibe solchen wieder aus; Davon kan man Zucker-Schnitt, Pasteten von Fischen, jungen Hühnern, oder jungen Tauben, oder von Ragout, es sey von was es will, machen. NB. Man kan auch Schnepffen, Reb-Hühner, Lerchen, oder andere Vögel-Pasteten machen.

6. Einen aufgesetzten Butter-Teig zum Pasteten.

Nehme zu einer aufgesetzten Pasteten auf eine Schüssel zwey oder drey Maaß Mehl, und auf zwey Maaß Mehl drey Viertel-Pfund Butter, thue das Mehl auf ein sauber Bret oder Back-Tafel, thue die Butter darein, saltze es, klopffe ein paar Eyer oder Dottern in frischen Wasser ab, nimm aber nicht zu viel Wasser, denn man kan allezeit mehr nachschütten; Alsdann wasche die Händ sauber, und würcke den Teig recht fest, dann treibe solchen aus, wie es sichs gehört, lasse in der Mitten ein Hügel, (dieses kan man so accurat nicht beschreiben, sondern es muß es der Verstand selbst geben, oder man wird es ja jemahls gesehen haben, wie es seyn muß) darein kan man auch allerhand füllen, wie vornen beschrieben ist: Hernach treibe ein Blat zwey guter Messer-Rucken dick von dem Teig aus, bestreiche die Pasteten innen oben herum mit zerklopfften Eyern mit einen Pinsel, decke sie zu, mache ein Ausschnitt darauf, alsdann bestreiche weiß Papier mit frischer Butter, schneide das Papier so breit, so weit der Rand oder die Pasteten aufgesetzt ist, lege das Papier herum, binde es mit einen Bind-Faden zusamm, dann bestreiche sie über und über mit zerklopfften Eyern, nachdem kan man sie in ein heissen Back-Ofen schiessen, und so lang backen lassen, als es braucht, und darnach die Waar, so darinnen ist, alt ist, darnach muß die Pasteten auch backen.

(o)

Das

Das 23. Capitel.

Von Fischen.

Wie man die Fisch auf allerhand Manier zubereiten soll.

1. Lachs oder Salm mit Wein und Gewürtz zu sieden / und warm oder kalt auf den Tisch zu geben.

WAnn der Lachs frisch ist, so schneide ihn in der Läng auf dem Bauch auf, reisse oder schneide solchen auf dem Ruck-Grät hinunter voneinander, mache so viel Stück als beliebt, wasche den Lachs in Wasser aus, hernach thue solchen in eine Pfannen oder Kessel, thue so viel Wasser als Wein darzu, thue auch gantz Gewürtz, Roßmarin-Blätter, Citronen-Schalen, Saltz, und ein paar gantze Zwiebel daran, setze den Lachs auf ein Feuer, laß solchen eine gute Viertel-Stund kochen; Alsdann kan man solchen warm oder kalt mit Petersill bestreut, auf die Tafel geben.

2. Frischen Lachs in einer Butter-Brüh zu kochen.

Nehme einen frischen Lachs, mache solchen auf, schneide ihn zu Stücken, wasche solchen sauber, hernach thue den Lachs in eine silberne oder zinnerne Schüssel, oder in eine verzinnte Pfannen, thue vorher ein jedes Stücklein mit ein wenig Saltz bestreuen, thue gestossene Muscaten-Blum, weissen Pfeffer, geriebene Semmel, ein gut Stück frische Butter, und etliche Schnittlein Citronen-Schalen daran, gieß etwas Wein darauf, decke es zu, setze es auf ein starckes Kohl-Feuer, laß es eine Viertel-Stund kochen, wann die Jus dicklicht ist, so versuch es nach dem Saltz, trucke Citronen-Safft darauf, so ist es recht.

3. Lachs oder Salm mit Austern zu stopffen.

Nehme den Lachs oder Salm, schuppe solchen sauber, reiß ihn in Bauch auf, NB. man kan den Lachs in Zwerch-Stück ein zwey Finger-dick schneiden, dann wasche solchen sauber aus, und koche den Lachs oder Salm

mit Waſſer, Wein und Saltz ab; Hernach nehme Auſtern mit ihrer Brüh, thue ſie ſambt der Brüh in eine Caſſerole oder Stoll-Tiegel, thue ein gutes Stück Butter, geſtoſſene Muſcaten-Blüh, weiſſen Pfeffer, ein paar Stück geſchnittene Citronen-Schalen, geriebene Semmel, ſo viel als nöthig iſt, daran, gieß auch etwas Waſſer, und ein paar Löffel voll Wein darzu, laß es ein wenig kochen; Alsdann richte den Lachs auf eine Schüſſel an, ſetze den Lachs auf ein Kohl-Feuer, richte die Auſtern mit der Sooß darüber, es muß aber wohl Butter daran ſeyn, trucke Citronen-Safft darauf, verſuche es, ſo iſt es recht.

4. Lachs oder Salm mit Anſchoffen oder Sardellen zu kochen.

Nehme den Lachs oder Salm, ſchuppe ſolchen ſauber, ſchneide ihn am Bauch in die Länge auf, thue das Eingeweid heraus, und ſchneide ihn zu Stücken, waſche ihn hernach aus, und ſiede ſolchen dann mit Waſſer, Wein und Saltz ab; Hernach nehme Sardellen oder Anſchoffen vier, ſechs oder acht, weiche ſie in kalten Waſſer ein, waſche ſolche etlich mahl, ziehe das Fleiſch von den Gräten herab, und hacke ſolche mit Butter oder friſchen Waſſer klein, hernach thue die Sardellen in ein Caſſerole oder Stoll-Tiegel, thue ein gutes Stück Butter, Muſcaten-Blüh, geſtoßnen weiſſen Pfeffer, geſchnittene Citronen-Schalen, ein paar Lorbeer-Blätter, und ein wenig geſchnittenen Rocken-Boll darzu; Wann kein Faſt-Tag iſt, ſo kan man wohl die Sardellen mit Fleiſchbrüh abrühren, iſt aber Faſt-Tag, ſo muß man Waſſer, ſo viel als nöthig iſt, über den Lachs thun, laß es eine Weil kochen, hernach richte ihn an, ſetze ihn auf ein Kohl-Feuer, richte die Sooß darüber, und laß es noch eine Weil kochen, verſuche es, trucke Citronen-Safft darauf, man kan auch abgeriebene Citronen-Schalen darüber ſtreuen, ſo wird es recht ſeyn.

5. Lachs oder Salm in einer Kappern-Sooß zu kochen.

Nehme den Lachs oder Salm, ſchuppe ſolchen ſauber, hernach mache den Lachs unten in Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, ſchneide ſolchen nach Belieben, in die Läng oder die Zwerg zu Stücklein, waſche den Lachs ſauber aus, richte ſolchen in ein verzinnte Caſſerole, oder ſonſt ſauber Geſchirr, thue eine gantze Zwiebel mit Würtz-Nägelein beſteckt, daran, oder binde ein paar grüne Zwiebel, ein wenig Peterſilien-Kraut, und ein wenig Timian zuſammen, thue es an den Lachs, thue auch eine Hand voll

voll geriebene Semmeln, gutes Gewürtz, als: Muscaten-Blum, weissen gestossenen Pfeffer, ein gut Stück frische Butter, eine Hand-voll Kappern, und geschnittene Citronen-Schalen daran, bestreue den Lachs vorhero mit ein wenig Saltz, gieß frisch Wasser, und ein wenig Wein daran, laß es kochen, bis es eine dicke Brüh bekommen will, versuchs nach dem Saltz, wenn es gesotten hat, so richte den Lachs an, es muß nicht mehr Brüh oder Sooß haben, als man bedarff, wenn er angericht ist, so streu abgeriebene Citronen-Schalen darauf, so wird es recht seyn. NB. Man kan auch, wenn man will, ein wenig klein-geschnittenen Rocken-Boll darzu thun.

6. Lachs oder Salm in einer weissen Sooß oder Citronen-Brüh mit oder ohne Kappern zu machen.

Nehme den Lachs oder Salm, schuppe solchen sauber, schneide den Lachs in dem Bauch auf, und mache solchen zu Stücklein nach Belieben, den Kopff kan man gantz lassen, hernach wasche den Lachs sauber, thue solchen in ein Geschirr, worinn er soll gesotten werden, thue darauf Saltz, Wasser, eine Maas oder mehr Wein, Roßmarin, Lorbeer-Blätter, auch etwas von einer Citronen, und ein oder zwey Zwiebel, setze den Lachs auf ein helles Feuer, und lasse solchen gar kochen; Alsdann nehme drey oder sechs Ever-Dottern in eine Casserole, nehme einen Koch- oder Rühr-Löffel, und rühre die Dottern klar, giesse etliche Löffel oder mehr Wein daran, thue von der Lachs-Brüh auch etwas darzu, thue auch ein gutes Stück frische Butter, gestossene Muscaten-Blüh, ein wenig weissen Pfeffer, und geschnittene Citronen-Scheiben daran, NB. wenn man will, kan man auch Kappern darzu thun, setze es auf ein gutes Feuer, rühre allezeit, daß es nicht zusammen laufft, wenn es anfängt dick zu werden, so nimm es von dem Feuer, richte den Lachs an, und die Sooß oder Brüh drüber, streue Citronen-Bützel darauf, so ist es recht.

7. Frischen Lachs oder Salm mit Sardellen zu braten.

Nehme den frischen Lachs oder Salm, schuppe solchen sauber, schneide den Lachs unten am Bauch nach der Länge auf, nimm das Eingeweid heraus, thue das Geblüth auch sauber darvon, saltze den Lachs innwendig, in dem Maul, und überall, lasse hernach solchen ein oder zwey Stund im Saltz liegen, wenn es seyn kan, dann streiche das Saltz mit dem Messer

wohl ab, oder truckne ſolchen mit einem reinen Tuch ab; Hernach nehme einen groſſen Roſt, ſetze ſolchen auf eine glühende Kohlen, und laſſe ihn heiß werden, dann waſche ihn mit einem ſaubern Tuch ab, thue friſche Butter in eine breite Pfanne, oder in eine breite küpfferne oder zinnerne Schüſſel, laß die Butter zergehen, wältze den Lachs oder Salm in der Butter wohl herum, lege ſolchen hernach auf den heiſſen Roſt, ſetze ihn auf glühende Kohlen, und laß den Lachs ſacht braten, hernach nimm eine Feder, beſtreiche ſolchen wohl mit Butter, wende den Lachs herum, ſiehe aber zu, daß er nicht zu braun wird, wenn er gebraten iſt, ſo lege ſolchen auf eine Schüſſel, und ſetze ſie warm: Alsdann nehme Sardellen nach Belieben, waſche ſie etliche mal ſauber, ziehe das Fleiſch von den Gräten herab, ſchneide die Sardellen klein, nehme ein Stück Butter, laß ſolche auf dem Feuer zergehen, wenn ſie will braun werden, ſo thue die Sardellen in die Butter, laß ſie aber nicht zu lang darinn liegen, dann gieß ſie über den Lachs, ſchneide Citronen-Scheiben Blätz-weis, leg ſolche auf den Lachs, ſtreue Citronen-Schalen darauf, trage den Lachs auf die Tafel, lege eine gantze Citrone dabey, ſo wird es recht ſeyn.

8. Friſchen Lachs / gefüllt mit Sardellen und Auſtern / hernach gebraten zuzurichten.

Nehme einen oder mehr Lachs, wenn man ſolche hat, oder haben will, ſchuppe ihn ſauber, ſchneide ihn am Bauch in die Länge auf, nehme das Eingeweid heraus, ſaltze ihn innwendig, aber nicht viel, man kan den Lachs auch auf beeden Seiten mit einem Meſſer einkerben, und ihn dann ſaltzen, laß ſolchen auch ein oder zwey Stund im Saltz liegen, dann ſtreiche ihn mit den Händen in- und auswendig wohl ab; NB. Hernach nehme Sardellen nach Belieben, darnach der Lachs auch groß iſt, weiche die Sardellen im Waſſer rein, waſche ſolche etliche mal ſauber, ziehe ſie von den Gräten herab, hacke das Fleiſch von den Sardellen klein: Dann nehme Auſtern nach Belieben, hacke ſie klein, oder laſſe ſolche gantz, thue die gehackten Sardellen und Auſtern mit einem Stück Butter, Muſcaten-Blüh, und weiſſen geſtoſſenen Pfeffer, zuſamm, thue auch geriebene Citronen-Schalen darzu, und menge es untereinander, wenn nun der Lachs innwendig ſauber iſt, ſo fülle die Auſtern, Sardellen und Butter, in den Bauch, nehe ihn hernach zu, ſetze einen groſſen Roſt auf glühende Kohlen, wenn er heiß iſt, ſo wiſche ihn mit einem

nem saubern Tuch ab, nehme ein gutes Stücklein Butter in ein länglichtes Geschirr, und lasse sie zergehen, dann wälger den Lachs darinnen herum, alsdann lege ihn auf den heissen Rost, und setze solchen auf glühende Kohlen, nimm eine Feder, bestreiche den Lachs allezeit wohl mit Butter, und wende ihn wohl herum, brate ihn auf vier Seiten, wenn er gar gebraten ist, so lege ihn in die Schüssel, die auf die Tafel gesetzt wird, hernach mache braune Butter, gieß sie über den Lachs, und bestreue ihn mit abgeriebenen oder kleinen Citronen-Bützeln, so ist es recht, NB. wenn man will, so nehme Butter in eine Pfanne, mache sie braun, dann nehme die Austern, thue solche in die Butter, setze sie aufs Feuer, aber nicht lang, richte sie hernach unter oder über den Lachs, drucke Citronen-Safft drauf, es ist auch recht.

9. Frischen Lachs ganz zu marginiren.

Nehme einen frischen Lachs, schuppe solchen sauber, schneide ihn unten am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, dann kan man ihn einkerben, wie andere Fisch zum Braten, saltze ihn inn- und auswendig, was recht ist, wenn er nun eine oder mehr Stund im Saltz gelegen, so streiffe ihn mit den Händen ab, hernach laß Butter in einen breiten Geschirr zergehen, NB. oder nehme statt der Butter Baumöl, und wältze ihn darinnen um, mache einen grossen Rost auf dem Feuer heiß, wenn er dann in der Butter oder Baumöl herum gewältzt ist, so lege solchen auf den Rost, setze den Rost auf glühende Kohlen, nimm eine Feder, bestreiche den Lachs offt mit Baumöl oder Butter, und wende ihn auf den Rost herum, wenn er gar gebraten ist, so lege ihn in ein länglicht Geschirr, dann nehme einen Tiegel, thue ein Viertel- oder halb Maas Wein-Eßig, etwas Baumöl, Lorbeer-Blätter, frischen Roßmarin, gantze Muscaten-Blum, ein wenig gantze Negelein, weissen Pfeffer, zusamm in den Eßig, laß es mit etwas Citronen-Schalen aufkochen, und gieß es über den Lachs, lasse ihn kalt werden, verwahre solchen, man kan etliche Tag davon essen.

10. Frischen Lachs in Baumöl zu backen/ hernach zu marginiren.

Nehme den Lachs, schuppe solchen sauber, wenn er geschuppt ist, so schneide ihn an dem Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, dann kan man ihn in die Zwerg, oder wie man will, zu Stücken zerschneiden, saltze ihn ein, wie es sich gehört, wenn er eine Weil im Saltz gelegen, so truck-

truckne solchen wohl mit einem saubern Tuch wieder ab, und melb ihn ein wenig ein, dann nehme Baumöl in eine Pfanne, setze solche aufs Feuer, wenns heiß ist, so thue den Lachs hinein, und backe solchen heraus, wenn er aller gebacken ist, so kan man ihn so mit gebackenen Peterſill auf die Tafel geben; Alsdann marginire den Lachs, lege solchen in ein irrden Geschirr, oder anderes, so verzinnt ist, nehme Wein-Eßig in einen Tiegel oder verzinnt Geschirr, soviel man braucht, thue auch Baumöl darein, darnach es eben viel Lachs ist, vor vier, sechs, acht oder mehr Kreutzer, thue darzu gantze Muscatenblüh, gantze Negelein, weissen Pfeffer, etliche Lorbeer-Blätter, ein wenig Roßmarin, und Schalen von einer Citronen, laß es alles miteinander aufkochen, dann laß es kalt werden, gieß es hernach über den Lachs, und setz es an ein kühles Ort, man kan davon nehmen, was man will, nur allezeit wieder sauber zugedeckt, so ist es recht.

11. Eingesaltzenen Lachs zuzurichten/ daß er eben wie ein frischer Lachs schmeckt.

Ein gesaltzener Lachs muß vorhero wohl gewässert, dann in Milch eingeweicht werden, dann thut man solchen wieder ins Wasser, darnach er eben gesaltzen ist, muß er auch wässern; Alsdann kan er eben so zugericht werden, wie der frische, wiewol der frische allezeit besser, denn der gesaltzene ist.

12. Geräucherten oder dürren Lachs zuzurichten.

Den dürren Lachs schneidet man dünn, und gibt solchen roh auf die Tafel; Alsdann kan man solchen auch roh mit Butter, oder Baumöl und Eßig essen.

13. Dürren oder geräucherten Lachs in Papier zu braten.

Nehme dürren Lachs, schabe solchen sauber ab, dann schneide ihn mit einem grossen Messer nach der Zwerch dünn, nehme einen weissen Bogen Papier, biege solchen zwey Finger-hoch in die Höh herum, bestreich solchen innwendig wohl mit frischer Butter, dann lege den geschnittenen Lachs hinein, thue es hernach auf einen Rost, setze ihn auf glühende Kohlen, und laß es braten, daß es aber nicht durchbrennt, nehme eine grosse eiserne Schauffel, mache sie heiß, halte solche über den Lachs, alsdann setze das Papier mit dem Lachs in eine warme Schüssel, gib es warm auf die Tafel, lege eine gantze Citrone dabey, so ist es recht.

Wie

Wie man pflegt frische Aalen zuzurichten.

14. Einen Aal blau zu sieden.

Nehme einen Aal, oder soviel man haben will, schneide solchen nach der Läng den Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, und schneide ihn zu Stücken, wasche ihn sauber aus, und lege ihn in ein Geschirr, giesse Wein-Eßig drauf, daß er blau wird, hernach setze Wasser in einer Pfannen oder Kessel auf ein Feuer, gieß etwas Wein daran, thue ein wenig Salbey, etliche Lorbeer-Blätter, ein paar grüne oder dürre Zwiebeln und Saltz darzu, thu den Aal daran, laß solchen darinn gar kochen, und eine Weile liegen, daß er den Geschmack an sich zieht, und aber auch nicht zu gesaltzen wird, dann richte solchen an, den Schwantz und Kopff kan man davon lassen, indem es nicht jederman gern darbey hat, wenn er angericht ist, so kan man gebutzt und gewaschenes Petersilien-Kraut darauf streuen, oder ein Serviett drauf schlagen, setze guten Wein-Eßig darzu, so wird es recht seyn.

15. Einen gesottenen Aal mit jungen gelben Rüben gestaufft.

Nehme den Aal, schneide solchen unten im Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, und schneide ihn in Stücken, wasche ihn aus, koche solchen in Wasser, Saltz und Eßig gar; Hernach nehme junge gelbe Rüben, butz solche sauber, schneide sie klein-länglicht, koche sie in Wasser weich: Alsdann nehme den Aal heraus, thu ihn in eine Casserole, und die abgekochten gelbe Rüben darzu, thue auch gestossene Muscatenblüh, Pfeffer, etwas geriebene Semmeln, und ein Stück frische Butter daran, NB. wenn kein Fast-Tag ist, so kan man wohl magere Fleischbrüh daran giessen, und sacht kochen lassen, isst man aber kein Fleisch, so kan man statt der Fleischbrüh Fischbrüh daran giessen, sie darff aber nicht allzu gesaltzen seyn, thue wohl Butter darzu, und laß es starck kochen, dann richte an, so ists recht.

16. Aal in einer Citronen-Sooß gestaufft.

NB. Wenn die Aalen groß seyn, und in Stücke zerschnitten sind, so kan das Aederlein heraus gestochen werden.

Nehme einen oder mehr Aalen, schneide ihn unten im Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide solchen zu Stücklein klein, und wasche ihn sauber aus, bestreue ihn mit ein wenig Saltz, und richte ihn in eine Casse-

role oder ander Geschirr ein, es darff auch eine zinnerne oder silberne Schüssel seyn, thue daran Muscatenblüh, weissen Pfeffer, ein gut Stück frische Butter, etwas geriebene Semmeln, geschnittene Citronen-Schalen, gieß ein wenig Wein, und etwas Wasser darzu, setze es auf ein Kohl-Feuer, laß wohl kochen, und decke es sauber zu, ehe man es auf den Tisch gibt, kan mans versuchen. NB. Will man Kappern dran haben, so kan man auch welche darzu thun, und mitkochen lassen.

17. Aalen mit grünen ausgebrochenen Erbsen zu kochen.

Nehme Aalen, schneide solche am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie zu Stücken, wasche sie sauber aus, und koch sie in Saltz-Wasser mit einer Zwiebel und Petersill gar; Hernach nehme ausgebrochene grüne Erbsen, koche sie vorher in Wasser ab, oder thue ein Stücklein frische Butter in einen Tiegel, setze sie mit den Erbsen auf ein Kohl-Feuer, und laß solche darinn schweissen, hernach giesse von der Aal-Brüh daran, thue darzu Muscatenblüh, weissen Pfeffer, geriebene Semmeln, und laß die Erbsen kochen, bis sie weich sind: Alsdann richte die Aalen an, und die Erben drüber, setze es auf ein Kohl-Feuer, thue ein Theil frische Butter darzu, und versuche sie nach dem Saltz, so ist es recht.

18. Aal in einer dürren Erbsen-Brüh zu kochen.

Nehme den Aal, reiß ihn unten am Bauch auf, thu das Eingeweid heraus, schneide ihn in Stücken, wasche ihn aus, und koche solchen mit Saltz-Wasser, Wein, Eßig, und etlichen Zwiebeln gar. NB. Vorhero kan man dürre oder grüne Erbsen in saubern Wasser gar kochen, daß sie weich sind, dann treibe sie durch einen engen Durchschlag, oder seihe sie in einen Tiegel oder Casserole, sie müssen gantz dünn seyn, thu ein Stück frische Butter dran, auch Muscaten-Blum, laß es auf Kohlen kochen, und versuche es nach dem Saltz: Alsdann richte ihn an, gieß die Erbes-Brüh drüber, setz es noch einmal auf ein Kohl-Feuer, und laß ein wenig aufkochen, gibs dann auf den Tisch, es wird recht seyn.

19. Aalen in gelben Leb- und Pfeffer-Kuchen-Brühen zu machen.

Nehme Aalen, soviel man hat oder haben will, ziehe sie ab, wenns beliebt,

liebt, hernach schneide sie unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie zu Stücken, und kochs in Saltz-Wasser, hernach thu die Aalen in einen Tiegel, gieß aber das Wasser davon ab; Dann nehm ein Stücklein Pfefferkuchen, reib den auf dem Reib-Eisen, und thu ihn an die Aalen, gieß Wein, und ein wenig von der Fleischbrüh daran, thue ein gutes Stücklein Butter, Citronen-Schalen, ein wenig Saffran, und etwas Zucker darzu, laß es aufkochen, versuchs nach dem Saltz, so ist es recht.

20. Aal in einer Butter-Brüh zu kochen.

Nehme den Aal, siede solchen in Saltz-Wasser ab, wenn er abgesotten ist, so gieß die Brüh herab, oder thue ihn in ein anderes Geschirr, thue geriebene Semmeln, ein gutes Stück frische Butter, gestossene Muscatenblüh und Pfeffer, und geschnittene Citronen daran, wenn man will, so gieß ein wenig Wein, und etwas von der Fleischbrüh darauf, daß es aber nicht zu gesaltzen wird, setz es aufs Feuer, und laß fein sacht kochen, daß es eine dicke Brüh wird, versuchs nach dem Saltz, so wirds recht seyn.

21. Aal gefüllt mit Mandeln und Welschen Nüssen.

Nehme einen hübschen Aal, ziehe solchen ab, hernach häre mit einen scharffen Messer die Grät auf dem Rucken und unter dem Bauch ab, schneide ihn unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, und kerbe ihn auf beeden Seiten ein, reibe solchen inn- und aussen wohl mit Saltz, und laß ihn eine Weil im Saltz liegen, dann streiffe das Saltz wohl ab; Alsdann nehme eine Hand-voll süsse Mandel-Kern, brühe sie, ziehe die Haut herab, und stosse sie ein wenig klein, wenn es frische Nüß gibt, so ziehe auch etlichen die Haut herab, und stosse sie mit unter die Mandel, röste eine Hand-voll geriebene Semmeln in Butter, thue solche auch unter die gestossene Mandeln und Nüß, rühre es untereinander, thue Citronen-Schalen, Saltz und gutes Gewürtz daran, fülle es hernach in den Aal, nehe ihn mit einen Faden zu, wältze ihn in zerschmeltzter Butter herum, und brate ihn alsdann auf einen heissen Rost und glühenden Kohlen fein sacht, bestreiche solchen wohl mit einem Pinsel oder Feder mit zerlassener Butter, wende ihn fein um, oder brate solchen in dem Ofen, NB. hernach nehme Butter in einen Tiegel, setze solchen auf glühende Kohlen, wenn die Butter will braun werden, so thue ein Stäublein Mehl darein, röste es gelb, gieß ein wenig Wein, und etwas Wein-Eßig darein, und laß es kochen, thue auch Muscaten-Blum, geschnit-

tene Pomerantzen, Zucker, und ein Lorbeer-Blat darzu, wenn es genug gekocht hat, so gibs in die Schüssel, setze sie warm, und lege die gebratenen Aal darein, so ist es recht.

22. Aal gebraten mit Mandeln und Kräutern ohne Sooß.

Nehme den Aal, streiffe solchen die Haut ab, häre die Grät mit einem Messer vom Rucken und Bauch ab, schneide ihn unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, wasche solchen sauber, dann nehme Saltz, gestossene Muscaten-Blum, weissen Pfeffer, Cordamömlein, und reibe ihn damit, hernach nehme süsse Mandeln, brühe solche, zieh die Haut ab, stoß sie klein, und thue sie in ein Geschirr, nehm ein Stück frische Butter, röste eine Handvoll geriebene Semmeln darinnen, dann thue allerhand Kräuter, jedes ein wenig, unter die Mandeln und gerösten Semmeln, fülle den Aal damit, nehe ihn mit Faden zu, und brate ihn, wie vor gemeldet worden, ab, wenn er gebraten ist, so gib ihn in einer warmen Schüssel, thue braune Butter drüber, setze Pomerantzen und Citronen darzu, so ist es recht.

23. Aal gebraten mit Salbey und Roßmarin.

NB. Die kleinen Aal können alle gantz gebraten werden.

Nehme einen oder mehr Aal, ziehe solchen die Haut herunter, schneide mit einem scharffen Messer die Flossen oder Grät von dem Rucken und Bauch herab, kerbe sie auf beeden Seiten ein, schneide sie unten an dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, und theile ihn in Stücken nach Belieben, saltze ihn hernach ein, wenn es Zeit hat, laß ihn ein oder mehr Stund im Saltz liegen, dann streiffe das Saltz ab, truckne ihn auch mit einem saubern Tuch wohl ab, würtze solchen mit gutem Gewürtz, nehme Salbey-Sträußlein, er mag frisch oder dürr seyn, so wasch solchen vorher, hernach nehm eine Spick-Nadel, und spicke ihn mit dem Salbey, lege auch Roßmarin-Sträußlein mit daran, und wickle Faden herum; Alsdann nehm eine Pfanne, thue frische Butter darein, setze solche aufs Feuer, wenn die Butter zergangen ist, so wältze den Aal darinnen herum, lege ihn dann auf einen heissen Rost, und setze ihn auf glühende Kohlen, laß ihn braten, bestreiche ihn offt mit einem Pinsel oder Federn, in zerlassener Butter eingedunckt, und wend ihn etliche mal um, wenn er gebra-

ten

ten ist, so lege den Aal in eine warme Schüssel, mache warme oder braune Butter darauf, setze Citronen dabey, so ist es recht. NB. Man kan auch den Salbey darum binden.

24. Aal gebraten am Spieß.

Nehme den Aal, ziehe die Haut herab, schneide die Grät von dem Rucken und Bauch ab, schneide den Aal unten an Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, durchstecke oder kerbe ihn auf beyden Seiten ein, schneide ihn nach Belieben zu Stücklein, saltze ihn wohl ein, wann er eine halbe oder mehr Stund in Saltz gelegen hat, so streiffe ihn ab, wann man will, kan man solchen mit Salbey spicken, oder verbinde den Aal mit Salbey, Roßmarin, und frischen Lorbeer-Blättern, laß frische Butter auf dem Feuer zergehen, wältze den Aal darinnen herum, bestreue ihn mit guten gestossenen Gewürtz, als: Muscaten-Blüh, Cordamömel und Pfeffer, dann stecke den Aal an ein Spieß, mache ein Feuer wie zum Krammets-Vögeln, brate ihn, begiesse solchen offt mit warmer Butter, laß ihn eine halbe Stund braten, richte ihn an, man kan, wenn man will, den Faden, die Blätter und Roßmarin davon thun; Hernach mache braune Butter, wann der Aal angericht ist, so gieß die Butter darüber, setze Citronen dabey, gib ihn warm auf den Tisch, so ist es recht. NB. Wann der Aal gebraten ist, er mag an Spieß oder auf dem Rost gebraten seyn, so kan man solchen einmachen: Lege den Aal in ein sauber irrdenes Geschirr, setze halb Wein und halb Wein-Essig, darnach es viel Aal ist, muß auch Wein-Essig seyn, zum Feuer, laß den Essig sieden, lasse solchen auch, wann er abgesotten ist, wieder erkalten, gieß den Essig über den Aal, verwahre es wohl, so kan man allezeit davon gebrauchen.

25. Aal gebacken.

Nehme den Aal, ziehe solchen die Haut ab, schneide die Gräten von dem Rucken und Bauch herunter, dann schneide ihn unten an Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, kerbe ihn auf beyden Seiten ein, schneide ihn zu Stücken, saltze ihn ein, wann er eine Weil gesaltzen hat, so streiffe ihn ab, hernach melbe ihn ein, setze Schmaltz in einer Pfannen aufs Feuer, wann es wohl heiß ist, so thue von dem eingemelbten Aal in das heisse Schmaltz, so viel hinein geht, backe ihn schön gelb heraus, gib ihn warm auf den Tisch, backe grün Petersilien-Kraut, thue solches auf den Aal, lege Pommerantzen und Citronen dabey, so ist es recht.

Von gedörrten Aal.

26. Dürren Aal in einer säuerlichen Sooß zu kochen.

Nehme dürren Aal, wasche solchen vorher mit warmen Wasser wohl ab, dann weiche ihn in laulichten Wasser ein, thue solchen wieder heraus, und siede selben ab, laß ihn in der Brüh liegen, nehme eine Pfanne oder Casserole, thue frische Butter darein, setze solche aufs Feuer, röste Mehl darinn, biß es braun ist, dann gieß Wasser oder Fleischbrüh, und etwas Wein-Essig darauf, thue gut Gewürtz, ein paar Lorbeer-Blätter, und ein Stück Citronen daran, lege den abgekochten dürren Aal darein, laß solchen mit der Brüh sacht kochen, wenn man will, kan man auch Zwiebel daran thun, und mit kochen lassen, so ist es recht.

27. Dürren Aal mit jungen gelben Rüben zu kochen.

Nehme dürren Aal, koche solchen ab, hernach nehme junge Rüblein, butze sie sauber, schneide solche klein länglicht, koche sie ein wenig in Wasser, dann nehme ein Tiegel oder Casserole, thue ein Stücklein Butter in den Tiegel, setze solchen aufs Feuer, röste ein wenig gelblich Mehl darinnen, alsdann thue die gelben Rüblein darein, gieß Fischbrüh, so nicht sehr gesaltzen ist, oder Fleischbrüh daran, laß es sacht kochen, thue den Aal darein, laß solchen auch mit kochen, thue daran gut gestossen Gewürtz, laß es zusamm sacht kochen, biß die Rüben weich sind, thue wohl Butter, und an statt des Mehls, geriebene Semmel darzu, so wird es recht seyn.

28. Dürren Aal in einer Erbsenbrüh zu kochen.

Nehme den Aal, wasche solchen wohl in warmen Wasser ab, und laß ihn auch eine Weil weichen, hernach koche den Aal in Saltz-Wasser ab, wann er abgekocht ist, so laß ihn in dem Wasser liegen; Setze grüne oder dürre Erbsen zum Feuer, wann sie weich gekocht sind, so treibe durch ein engen Durchschlag, so viel man braucht, in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, nimm den Aal aus den Wasser heraus, thue solchen in die Erbesbrüh, thue ein gut Stück Butter, und gutes Gewürtz daran, laß es miteinander kochen, versuch es nach dem Saltz, die Brüh muß aber nicht gar zu dick seyn, so ist es recht.

29. Dürren Aal mit frischen grün ausgebrochenen Erbsen zu kochen.

Wann der Aal abgewaschen und eingeweicht ist, so koche ihn ab, hernach nehme ausgebrochene grüne frische Erbsen, wasche diese sauber, und koche sie ein wenig ab, dann thue die Erbsen und Aal in eine Casserole oder Tiegel zusammen, thue geriebene Semmel, ein gut Stück frische Butter, gutes Gewürtz, auch wenn man will, Fleischbrüh oder die Erbesbrüh daran, laß es sacht kochen, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht. NB. Man kan auch ein wenig frischen Majoran, und klein gehackten Peterssill darzu thun, es ist auch gut.

Von Lachs-Forellen, und andern Forellen, auch Fisch, die den Forellen gleich gehalten werden.

30. Forellen blau zu sieden.

Nehme Forellen, mache sie unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, wasche solche in frischen Wasser sauber aus, gieß guten Wein-Essig darauf, daß sie blau werden; Hernach nehme einen Kessel oder Pfannen, gieß Wasser darein, thue auch etwas Wein und etwas Essig darzu, saltze es nach Gutdüncken, thue ein paar grüne oder dürre Zwiebel, ein paar Lorbeer-Blätter, etwas Roßmarin und Citronen-Schalen daran, wenn das Wasser kocht, so thue die abgeblauten Forellen darein, laß sie eine halbe Stund wohl kochen, daß sie überkochen, alsdann kan man sie anrichten, und warm mit einen Serviett zugedeckt, oder mit gewaschenen Peterssill bestreut auf den Tisch geben. NB. Man kan sie auch machen wie Krum-Hecht, oder sonst zerschneiden, so ist es recht.

31. Forellen in einer Weinbrüh zu machen.

Nehme die Forellen, siede sie in Wasser und Essig mit Saltz gar, hernach nehme ein paar oder mehr Eyer-Dottern in ein Casserole oder Stoll-Tiegel, thue ein gut Stück frische Butter, gut gestossen Gewürtz, als: Muscaten-Blüh, und ein wenig Pfeffer daran, nehme einen Koch- oder Rühr-Löffel, rühre es wohl untereinander, schneide Citronen-Blätzlein daran, gieß etwas Wein, und ein wenig von der Fischbrüh darzu, setze es auf ein Feuer, rühre allezeit, biß es will dick werden, wann es dick ist, so gieß wieder ein wenig Wein daran, halte es wieder über das Feuer, versuche

es,

es, wann es recht iſt, ſo gieß ſie über die Forellen, NB. wann man will, ſo kan man auch ein wenig Zucker daran thun, ſtreue auch Citronen-Bützel darauf, ſo iſt es recht.

32. Forellen geſtaufft mit Sardellen.

Nehme Forellen, ſchneide ſie am Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, waſche ſie aus, ſiede die Forellen blau mit Saltz-Waſſer und Eſſig ab, wann ſie abgeſotten ſind, ſo nehme ſie heraus, lege ſie in eine Caſſerole, nehme etliche Sardellen oder Anſchoffen, waſche ſolche ein paar mahl ſauber, ziehe die Grät heraus, hacke oder ſchneide das Fleiſch von den Sardellen klein mit ein wenig Butter oder friſchen Waſſer, dann thue die Sardellen an die abgekochten Forellen, thue geſchnittene Citronen, gutes Gewürtz, eine Hand voll geriebene Semmel, und ein gutes Stück friſche Butter daran, gieß etwas von der Fiſchbrüh, und etwas Wein darauf, wann es zu ſcharff von Saltz iſt, ſo gieß ein wenig friſches Waſſer darzu, ſetze es aufs Feuer, und laß es kochen, wann es gut iſt, ſo richte es an, gieb es warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

33. Forellen geſtaufft in einer Peterſilien-Sooß zuzurichten.

Nehme die Forellen, reiſſe ſie an dem Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, waſche ſie ſauber aus, hernach kan man ſie in der Mitten voneinander reiſſen, daß der Kopff und Schwantz gantz bleibt, oder krümme ſie, und gieb ihnen den Schwantz ins Maul, dann gieß guten Eſſig darüber, daß ſie blau werden, ſiede ſie alsdann in Saltz-Waſſer ab, wann ſie abgeſotten ſind, ſo thue ſie in eine Caſſerole, thue gut geſtoſſen Gewürtz, geriebene Semmel, ſauber gewaſchen und klein gehackt Peterſilien-Kraut, und ein gutes Stück friſche Butter daran, gieß von der Fiſchbrüh darauf, daß es aber nicht zu geſaltzen wird, kan man auch etwas Waſſer darzu nehmen, hernach ſetze es aufs Feuer, und laß es kochen, biß es ein wenig dick wird, alsdann kan man es anrichten, ſo iſt es recht.

34. Forellen mit Baum-Oel und Citronen-Safft.

Nehme Forellen, ſchneide ſie unten am Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, waſche ſie mit friſchen Waſſer aus, lege ſie in ein ſauber Geſchirr, blaue ſie mit Eſſig ab; Hernach ſetze Waſſer in ein Keſſel oder Pfannen auf ein ſtarckes Feuer, ſaltze es, wie ſichs gehört die Fiſch zu ſaltzen, wann es kocht, ſo thue die Forellen darein, laß ſie gar kochen,

wann

wann sie gar sind, so thue sie heraus, laß sie kalt werden, NB. oder wenn man schon abgekochte Forellen hat, oder wann diese kalt sind, so breche das Fleisch von der Haut und Gräten heraus, lege es in eine silberne Schüssel oder Assiette oder Zinn, wann es alles ausgebrochen ist, so gieß gutes Baum-Oel, doch aber nicht zu viel darüber, dann nehme 2. 4. auch 6. Citronen, schneide sie voneinander, trucke den Safft darüber, es dörffen aber keine Kern mit hinein kommen, stäube ein wenig weissen Pfeffer und gestossene Muscaten-Blum darauf, decke es mit einer Schüssel zu, setze es auf ein Kohl-Feuer, und laß ein wenig kochen, so ist es recht.

35. Forellen zu braten.

Nehme Forellen, mache sie unten an Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, hernach steche sie mit einer Gabel, oder sonst was spitziges überall durch, damit das Saltz hinein kan, dann saltze sie, laß sie ein halb oder ein auch zwey Stund in Saltz liegen, darnach streiffe sie wohl ab, man kan sie, wann es Zeit hat, aufhängen, daß sie recht trucken werden, so sind sie besser zum braten, alsdann nehme einen Rost, setze ihn auf glimmende Kohlen, wenn er heiß ist, so nimm den Rost von den Kohlen, wische denselben mit einen trocknen Hadern oder Lappen geschwind ab, dann nehme Butter oder Schmaltz, oder Baum-Oel in eine breite Pfannen, laß es auf dem Feuer zergehen, ziehe die Forellen durch, lege sie auf den Rost, und brate sie schön herab, bestreiche sie wohl mit einem Pinsel oder Federn in Butter oder Baum-Oel gedunckt, wende sie auf dem Rost herum, wann sie gebraten sind, so richte sie in eine Schüssel an, sind sie mit Butter gebraten, so macht braune Butter, gieß sie über die gebratene Forellen, seynd sie mit Oel gebraten, so muß man Oel darüber thun, dann lege Citronen und Pommerantzen dabey, gieb sie warm auf den Tisch, so ist es recht.

36. Forellen zu marginiren.

NB. Man pflegt die Forellen, so marginirt werden sollen, auch eben also abzubraten, oder hat man von den abgebratenen noch übrig, so lege sie in ein irrdenes oder zinnernes Geschirr, gieß Wein-Essig, so viel als nöthig ist; daran, thue gantz Gewürtz, als: Muscaten-Blüh, Nägelein, Pfeffer, wenn man will, etliche Lorbeer-Blätter, auch etliche Roßmarin-Sträußlein, und geschnittene Citronen-Blätzlein daran, laß es miteinander aufkochen, NB. man kan auch etwas Baum-Oel daran giessen, und

mit kochen laſſen, alsdann laß den Eſſig kalt werden, gieß hernach den Eſſig über die Forellen, laß ſie ſtehen, man kan ſie brauchen wenn man will.

37. Forellen gebacken.

Nehme Forellen, mache ſie unten an Bauch in der Läng auf, durchſteche ſie mit was ſpitziges über und über, wenn man will, kan man ſie entzwey ſchneiden, hernach ſaltze ſie ein, wann ſie eine Weil im Saltz gelegen ſind, ſo ſtreiche ſie ab, melbe ſie auch ein, und backe ſie aus einem heiſſen Schmaltz ſchön gelb heraus, ſo iſt es recht. NB. Die gebackene Forellen kan man eben marginiren wie die gebratene.

Von Grundeln oder Schmerling.

38. Grundel blau zu kochen.

Nehme friſche Grundel, leſe dieſelbe ſauber, daß nichts unreines darinnen bleibt, nehme ein Viertel-Maaß ſüſſe oder gute Milch, ſchlage drey Eyer darein, rühre es wohl untereinander mit ein Löffel, hernach thue die ausgeleſene Grundel darein, laſſe ſie darinnen eine Weil liegen, dann nehme ſie heraus aus der Milch, waſche ſolche geſchwind aus daß ſie trucken ſind, thue ſolche in ein Geſchirr, gieß guten Eſſig darüber, daß ſie blau werden, ſetze ein Waſſer aufs Feuer, ſaltze es wohl, wann es kocht, ſo thue die Grundel darein, laß ſie ſo lang als drey Vatter Unſer lang kochen, alsdann fange ſie mit ein Schaum-Löffel heraus, decke ein ſauber Serviett darüber, oder beſtreue ſie mit ſaubern Peterſilien-Kraut, gib ſie warm auf den Tiſch, ſetze guten Wein-Eſſig dabey, ſo iſt es recht.

39. Grundel geſtaufft mit Citronen und Wein.

Nehme Grundel, leſe ſie ſauber aus, thue ſie in ein reines Geſchirr, gieß guten Eſſig darauf; Hernach ſetze Waſſer in einer Pfannen auf das Feuer, ſaltze es was recht iſt, wann es kacht, ſo thue die Grundel darein, laß die Grundel ſo lang kochen, als man drey Vatter Unſer beten kan, dann hebe ſie von Feuer, gieß das Waſſer davon ab, nehme einen Schaum-Löffel, fange die Grundel heraus in eine verzinnte Caſſerole oder Tiegel, man kan ſie auch in eine ſilberne oder zinnerne Schüſſel thun, thue ein gutes Stück friſche Butter, geriebene Semmel, und gut geſtoſſen Gewürtz daran, gieß etwas Wein, und etwas Waſſer, worinn die Fiſch gekocht

wor-

worden ſind, darzu, ſchneide Citronen-Scheiben, wovon die Kern genommen ſind, daran, ſetze es hernach auf ein Kohl-Feuer, laß es ein wenig untereinander kochen, verſuche ſie nach dem Saltz; Wenn man will, ſo kan man Citronen-Safft daran trucken, auch Muſcaten-Nuß darauf reiben, ſo iſt es recht.

40. Grundel mit einer Weinbrüh oder Sooß mit Eyer-Dottern.

Nehme Grundel, waſche und leſe ſie ſauber aus, gieß guten Eſſig darauf, hernach ſetze Waſſer in einer Pfannen aufs Feuer, ſaltze es wohl, wann das Waſſer kocht, ſo thue die Grundel hinein, laß ſie kochen ſo lang man drey Vatter Unſer ausbeten kan, dann nehme ſie von Feuer, NB. nehme auf eine Schüſſel vier Eyer-Dottern, ſchlage die Dottern in ein ſaubere Pfannen, thue ein gut Stück friſche Butter, und geſtoſſen Gewürtz, ein wenig Wein, und etwas von der Brüh, darinn ſie geſotten ſind, daran, rühre es wohl untereinander, ſchneide ein paar Bißlein Citronen-Schalen daran, wann man es ein wenig ſüß haben will, ſo thue etwas Zucker darzu, ſetze es auf ein Feuer, rühre allezeit, daß es nicht zuſammen laufft, richte die Grundel an, wenn es recht heiß und ein wenig dick wird, ſo richte die Sooß darüber, ſtäube ein wenig Muſcaten-Blüh oder geſtoſſene Muſcaten-Nuß darauf, gieb ſie warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

41. Grundel geſtaufft mit einer Butter-Brüh / mit geriebener Semmel und Butter.

Nehme die Grundel, wann ſie ſauber gewaſchen ſind, ſo leſe ſie aus, daß nichts unreines darinnen bleibt, thue ſie in ein ſauber Geſchirr, gieß guten Eſſig darauf, ſetze eine Pfannen mit Waſſer auf das Feuer, ſaltze es, wann das Waſſer kocht, ſo thue die Grundel darein, laß ſie ein wenig ſieden, dann gieſſe das Waſſer davon ab, oder fange ſie heraus mit einen Faum-Löffel in eine verzinnte oder andere ſaubere Pfannen, thue ein gut Stück friſche Butter, geriebene Semmel, und gutes geſtoſſen Gewürtz daran, gieß was von dem Waſſer, darinn ſie gekocht ſind, daran, thue auch noch etwas friſches Waſſer darzu, daß ſie nicht zu geſaltzen ſind, ſetze ſie auf ein gutes Feuer, laß ſie ein wenig kochen, verſuche ſie, und richte ſie an, ſo iſt es recht.

42. Grundel gebacken.

Nehme Grundel, leſe ſie ſauber, daß kein Steinlein, oder ſonſt was Unreines darinnen bleibt, thue ſie in ein Geſchirr, nur in kein kupffernes, ſaltze ſie wohl, wann ſie eine Weil im Saltz gelegen ſind, ſo thue ſie in ein reines Tuch, truckne ſie ab, hernach thue ſie in ein ſauberes Geſchirr, melbe ſie ein, nehme eine Pfanne, thue ausgelaſſene Butter oder Schmaltz darein, darnach es viel Grundel ſeyn, muß man auch viel Schmaltz nehmen, ſetze es auf ein Feuer, mache es wohl hriß, alsdann nehme Grundel aus dem Mehl heraus, thue ſie in das heiſſe Schmaltz, ſetze ſie auf ein ſtarckes Feuer, ſchüttel die Pfannen bißweilen, wann ſie ſchön gelb ſind, ſo fange ſie mit einem Faum-Löffel heraus auf ein Maclatur-Papier, (denn diß Papier zieht das Fett an) backe ſie alle heraus, dann kan man ſie anrichten, und warm auf den Tiſch geben. NB. Man kan Peterſilien darüber backen. NB. Will man dieſe, oder die überbliebene marginiren, ſo thue die Grundel in ein irrdenes Geſchirr, nehme Wein-Eſſig, ſo viel man braucht, in ein Tiegel oder verzinnte Pfannen, thue ein paar Lorbeer-Blätter, ein paar Stengelein Roßmarin, ein wenig geſchnittenen Rocken-Boll, und geſchnittene Citronen-Bletz daran, oder auch Schalen, gieß ein wenig Baum-Oel darauf, und laß es miteinander aufkochen, alsdann gieß es über die Grundel, man kan ſie gleich warm eſſen, oder auch kalt geben.

Wie man die Hecht zurichten ſoll.

43. Hecht blau zu ſieden.

Nehme Hecht, ſo ſchön als man ſie haben kan, ſchneide ihn an dem Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, ſchneide ihn voneinander, mache ſo viel Stück daraus, als es beliebt, man kan den Kopff, wann der Hecht groß iſt, gantz laſſen, thue die Leber von dem Ingeräuſch herab, dann waſche den Hecht und die Hecht-Leber ſauber aus, lege den Hecht in ein ſauber Geſchirr, gieß guten Wein-Eſſig darüber, daß er ſchön blau wird; Alsdann nehme eine Pfanne, gieß ſauber Waſſer darein, auch etwas Wein, wenn man welchen hat, oder darzu nehmen will, ſetze es auf ein gutes Feuer, ſaltze es wohl, man kan auch ein paar Lorbeer-Blätter und etliche Stück Citronen daran thun, wann es kocht, ſo thue den abgeblauten Hecht mit ſeiner Leber darein, laß ihn eine kleine Viertel-

Stund

Stund kochen, versuch ihn in währendem Kochen, ob er auch recht Saltz hat, man kan ihn auch gleich anrichten, oder auch eine Zeitlang warm halten, hernach richte den an, breche ein sauber Serviett, decke es darüber, und bestreue es mit saubern Petersill, so ist es recht; Die Leber kan man dem Hecht-Kopff ins Maul geben, der Kopff muß aber aufgesetzt seyn, so ist es recht.

44. Hecht in einer weissen Sooß mit Citronen.

Nehme Hecht, schuppe sie, oder laß die Schuppen dran, schneide sie an dem Bauch in der Länge auf, theile sie in Stücklein nach Belieben, wasche sie aus, koch sie mit Saltz-Wasser und Eßig ab, als wie man sie sonst abkochet; NB. Hernach nehme auf eine Schüssel vier oder fünff Eyer-Dottern in eine Casserole oder Tiegel, thue ein Viertel-Pfund oder mehr Butter daran, thue auch gestossen Gewürtz, geschnittene Citronen-Blätzlein, und etliche Lorbeer-Blätter darzu, rühr es mit einen Rühr- oder Koch-Löffel, gieß ein halb Viertel-Maas Wein an die Eyer, und rührs damit glatt, thu ein wenig von der Fleischbrüh daran, setz es auf das Feuer, rührs so lang auf dem Feuer, bis es wohl heiß oder dick werden will, versuch die Brüh, richte die Hecht auf eine Schüssel, setze sie warm, richte die Brüh darüber, so ists recht. NB. Wenn man will, so kan man vorher ein wenig Zucker dran thun, so wirds süßlich. Die Leber darff nicht vergessen werden.

45. Hecht in einer weissen Sardellen-Sooß.

Nehme Hecht, schuppe sie sauber, schneide sie an dem Bauch in der Läng auf, mache soviel Stücklein daraus, als es beliebt, wasche den Hecht und die Leber aus, und gieß Eßig darauf; Hernach setz einen Kessel oder Pfanne mit Wasser aufs Feuer, saltze es, was recht ist, wenns Wasser kocht, so thue den Hecht darein, und laß ihn eine Weil sieden; Alsdann nehme vier oder sechs Sardellen, wasche sie etlich mal sauber aus, ziehe das Fleisch von den Gräten, schneide das Fleisch klein, thue es in einen Tiegel oder verzinnte Pfanne, schlag vier oder sechs Eyer-Dottern dran, thue ein Viertel-Pfund gute Butter, oder was mehrers, Muscatenblüh, gestossenen Pfeffer, etliche Lorbeer-Blätter, eine geschälte Zwiebel, und etwas von einer Citrone darzu, rühr es wohl mit einem Koch-Löffel ab, gieß etwas Wein, und ein wenig Fisch-Wasser dran, und setz es auf das

Feuer, rührs aber allezeit mit dem Koch-Löffel, daß es nicht zusammen laufft, wenns recht heiß oder dick wird, so richte den Hecht auf eine Schüssel, setze sie warm, richte die Brüh drüber, versuch sie aber vorher, so ists recht; Hernach kan man Citronen-Safft darüber drucken, und mit Citronen-Bützeln oder abgeriebenen Citronen bestreuen, man kan auch Muscaten-Nuß oder Blüh darüber streuen.

46. Hecht gesotten, hernach in Meerrettig-Sooß mit Eyer-Dottern.

Nehme Hecht, schuppe sie, oder siede solche mit den Schuppen, reiß sie an dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, löse die Leber herab, wenn sie klein sind, so kan man sie krümmen, oder Stück daraus machen, wie es beliebt, wasche sie sauber aus, lege sie in ein sauber Geschirr, gieß guten Eßig darauf, setze alsdann einen Kessel oder Pfanne mit saubern Wasser aufs Feuer, saltze es, wie sichs gebührt, wenn es kocht, so thue den Hecht in das siedende Wasser, laß ihn eine halbe Viertel-Stund kochen, schaume solchen ab, hernach nehme guten Meerrettig, reibe solchen auf einem Reib-Eisen, nimm eines kleinen Ey-groß geriebenen Meerrettig, thue solchen in einen Tiegel oder Casserol-Pfanne, schlage vier bis fünff Eyer-Dottern an den Meerrettig, thue ein gut Stücklein frische Butter, gut gestossen Gewürtz, ein wenig Zucker, und etwas Wein dran, rühre es untereinander, richte die Hecht an, gieß soviel Wein, als nöthig ist, drüber, und setze sie warm: Alsdann setz die Brüh aufs Feuer, rührs allezeit, bis sie wohl heiß oder dick werden will, und laß sie nicht zusamm lauffen, dann richte sie über den Hecht, so ists recht.

47. Hecht mit der Hecht-Gall und süssen Raam und Zwiebeln zu machen.

Nehme den Hecht, schneide ihn am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, nimm die Leber herab, die Gall hebe auf, schneid den Hecht Stücklein-weis, und wasche ihn sauber, nehme die Gall, bestreiche den Hecht damit, schäle Herbst-Zwiebeln, nachdem man viel haben will, schneide sie grob, nehme auch süssen Raam von der Milch, thue solchen in eine Pfanne, laß den Raam vorhero anfangen zu kochen, dann leg den Hecht mit den Zwiebeln in den Raam, thue gut Gewürtz, ein Stücklein frische Butter, ein wenig geriebene Semmeln daran, decke es zu, setze es

auf

auf ein hell Feuer, und laß es einkochen, was recht ist, versuchs nach dem Saltz, und richte den Hecht an, so ists recht.

48. Hecht mit Sauerkraut und Sardellen zu kochen.

Nehme Hecht, mache sie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie in Stücken, den Kopff und Schwantz kan man schuppen und einkerben, und dann zum Backen einsaltzen, die andern Stück koche in Saltz-Wasser und Eßig gar, nehme Sauerkraut, soviel man braucht, wenn es zu sauer ist, so wasch solches aus, setz es mit Wasser zum Feuer, und laß es kochen: Hernach nehm eine Pfanne, thu ein Stücklein Butter oder Schmaltz darein, setz es aufs Feuer, röste ein wenig gelb Mehl darinnen, thue es an das Kraut, und saltze es, thue ein gut Stück frische Butter daran, daß es wohl fett ist, es darff auch nicht viel Brüh haben; Alsdann nehme den abgesottenen Hecht, thue die Haut herab, breche ihn von Gräten herunter, daß keines daran bleibt: NB. Hernach nehme vier oder sechs Sardellen, wenn man solche darzu nehmen will, oder hat, wasche sie etliche mal sauber, ziehe das Fleisch von den Gräten herab, hacke die Sardellen klein, nehme Butter in einen Tiegel oder Casserol-Pfanne, setze solche aufs Feuer, wenn die Butter in die Höh steigt, so thue die Sardellen und die ausgebrochenen Hecht darein, setze es auf ein sachtes Feuer, daß es miteinander warm wird, dann backe den Kopff und Schwantz aus dem Schmaltz, richte Kraut in eine Schüssel an, leg etwas von dem ausgebrochenen Hecht darauf, dann wieder ein wenig Sauerkraut, und wieder etwas von dem Hecht, setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer, lege die gebackene Köpff, Schwäntz und Lebern darauf, und thu ein wenig Muscatenblüh daran, so ist es recht.

49. Hecht mit Steck-Rüblein oder Fette-Rüblein zu kochen.

Nehme Hecht, mache sie am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, schneide die Hecht in Stücke, wasche sie sauber aus, blaue sie ab, setze einen Kessel oder Pfanne mit Wasser zum Feuer, saltze es, wie sichs gehört, wenns kocht, so thue den Hecht drein, laß ihn gar kochen, und thue ihn vom Feuer herab; Hernach nehme von den hübschen Steck-Rüben, oder wie man sie sonst heisst, wenn sie gebutzt sind, so wasche sie sauber aus, und koche sie in Wasser weich, wenn

wenn ſie weich ſind, ſo thue ſie in einen Tiegel oder Caſſerol-Pfanne mit Waſſer, thue geriebene Semmeln, gut geſtoſſen Gewürtz, ein gutes Stück Butter, und ein wenig Zucker dran, gieß ein wenig Wein darauf, ſetz es auf ein gutes Feuer, und laß es ſacht kochen: Alsdann richte die Hecht an, und die Rüben drüber, die Lebern lege oben drauf, und gibs ſchön warm auf den Tiſch, ſo iſts recht. NB. Die Rüben kan man vorher, ehe man ſie kocht, nach Belieben ſchneiden.

50. Hecht geſtaufft mit Citronen.

Nehme Hecht, ſchuppe ſie, oder laß die Schuppen dran, mache ſie am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, hebe die Leber auf, ſchneide die Hecht in der Läng voneinander, mache ſo viel Stücklein daraus, als dir beliebt, waſche ſie in kaltem Waſſer aus, gieß guten Eßig drauf, und blaue ſie ab, ſetze einen Keſſel oder Pfanne mit Waſſer zum Feuer, es muß aber nicht zuviel und zu wenig Waſſer ſeyn, ſaltze es, was recht iſt, wenn es kocht, ſo thu den abgeblauten Hecht darein, und laß ihn eine halbe Viertel-Stund kochen, dann hebe ihn vom Feuer, wenn es noch zu heiß iſt, ſo nehme ein Fiſch-Schäuffelein oder Faum-Löffel, fang ihn heraus in eine verzinnte Caſſerole, oder ſonſt ſaubere Pfanne, thue geriebene Semmeln, ein gutes Stück Butter, gut geſtoſſen Gewürtz, und geſchnittene Citronen daran, gieß etwas Wein darauf, wenn das Fiſch-Waſſer zu geſaltzen iſt, ſo nehme nicht viel von demſelben darzu, laß es ſacht durchkochen, wenn ſie eingekocht ſind, ſo verſuch ſie nach dem Saltz, richte ſie an, und ſetze die Hecht warm, drucke Citronen-Safft, und reibe Muſcaten-Nuß drauf, ſo wird es recht ſeyn.

51. Hecht in einer weiſſen Sooß mit Kappern.

Nehme Hecht, mache ſie in der Läng am Bauch auf, man kan ſie ſchuppen, wenn man will, ſchneide ſie zu Stücken, wenn ſie groß ſind, ſind ſie aber klein, ſo kan man ſie zu Krümm-Hechtlein machen, waſch ſie aus, gieß guten Eßig drauf, nehm einen Keſſel oder Pfanne, thue Waſſer darein, ſaltze es, was recht iſt, und ſetz es auf ein Feuer, wenns kocht, ſo thu den Hecht in das ſiedende Waſſer, und laß es eine halbe Viertel-Stund kochen, indem es kocht, nehm eine Pfanne, ſchlage vier oder ſechs Eyer-Dottern drein, thue ein gutes Stück Butter, etliche Eß-Löffel voll ſüſſen Milch-Raam, etwas Wein, gut Gewürtz, und ein wenig Citronen-

Scha-

Schalen dran, richte den Hecht an, und setze die Schüssel warm, hernach nehm die Pfanne, setz sie mit der Brüh aufs Feuer, und rühre allzeit, bis es ein wenig dick will werden, dann nehme sie vom Feuer herab, versuch sie, richte solche über den Hecht an, so ist es recht. NB. Die Kappern kan man, wie vor gemeldt, auch darzu thun.

52. Hecht in einer Brüh mit Zwiebeln/ Petersill/ Eyer-Dottern und Raam.

Nehme Hecht, schuppe sie, mache solche in der Läng am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, reiß oder schneide sie in der Läng voneinander, mache Stücklein daraus nach Belieben, wasche sie aus, gieß ein wenig Wein-Eßig drauf; Hernach setz eine Pfanne oder Kessel mit etwas Wasser auf ein Feuer, saltze es, aber nicht gar zu starck, wenn es kocht, so thue die Hecht drein, laß es wohl einsieden, ist zuviel Wasser noch daran, so kan mans abseihen, schlage vier oder sechs Eyer-Dottern, darnach es viel Hecht sind, in ein reines Geschirr, gieß etliche Löffel-voll süssen Raam an die Eyer-Dottern, nehm einen Rühr- oder Kochlöffel, rühre die Dottern damit ab, thue etliche grüne oder andere recht klein-geschnittene Zwiebeln, auch ein wenig sauber und recht klein-geschnittenes Petersilien-Kraut an die abgerührten Eyer-Dottern, wenn das Wasser am Fisch eingekocht, oder zuviel abgeseiht worden ist, so würtz den Hecht mit gutem Gewürtz, und und thue ein gut Stück Butter dran, setz ihn wieder auf das Feuer, wenn er wieder kocht, so gieß die Eyer-Dottern mit dem Raam, Petersill und Zwiebeln, dran, setz es wieder aufs Feuer, laß es noch ein wenig kochen, der Kessel oder Pfanne muß aber allezeit gerührt werden, daß es nicht zusamm laufft; Alsdann versuche sie, wenn sie gut ist, so richte sie an, und setze die Schüssel darbey warm, so wird es recht seyn.

53. Hecht in einer weissen Sooß mit Eyer-Dottern und Kappern.

Nehme Hecht, schuppe sie, oder koche solche mit den Schuppen, mache sie in der Länge am Bauch auf, hernach schneide sie voneinander, oder wenn sie klein sind, kan man sie reissen und krümmen, und gieß ein wenig Eßig darauf; Dann thue Wasser in einen Kessel oder Pfanne, saltze es, was recht ist, setze es zum Feuer, wenn es kocht, so thue die Hecht darein, und lasse sie gar kochen, und hebe sie von dem Feuer; Wenn die Hecht in die Schüssel sol-

len, ſo ſchlage drey, vier bis fünff Eyer-Dottern in eine Pfanne, thue ein Viertel-Pfund Butter oder mehr darzu, thue auch etliche Lorbeer-Blätter, etliche grüne Zwiebeln oder Herbſt-Zwiebeln, Citronen-Blätzlein, auch etliche Löffel-voll Kappern und gutes Gewürtz daran, gieß ein wenig Wein, und etwas Fiſch-Waſſer darzu, daß es aber von Saltz nicht zu ſcharff wird, es muß aber ſo viel Wein und Fiſch-Waſſer ſeyn, daß es genug Brüh über die Fiſch wird: Alsdann ſetz es auf ein hell Feuer, rühr es allezeit mit einen Löffel, wenn es auf dem Feuer ſteht, daß ſie nicht zuſammen laufft, wenn ſie will anfangen zu kochen, ſo nehme ſie vom Feuer, iſt ſie zu dick, ſo kan man noch etwas vom Wein oder Waſſer dran gieſſen, ſie darff nicht zu dick, auch nicht zu dünn ſeyn, dann richte die Hecht an, ſetze die Schüſſel warm, gieß die Brüh drüber, verſuch ſie nach dem Saltz, drucke Citronen-Safft, und reibe Muſcaten-Nuß darauf, ſo iſt es recht.

54. Hecht geſtaufft mit Muſcheln.

Nehme Hecht, ſchuppe ſolche, oder laß die Schuppen daran, ſchneide den Hecht am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, ſchneide ſie voneinander, und zu Stücken, waſche dieſelben aus, ſprenge Eßig darüber, ſetze einen Keſſel oder Pfanne mit etwas Waſſer aufs Feuer, ſaltze es, was recht iſt, wenn es kocht, ſo thue den Hecht darein, laß ſolchen eine Weil kochen, nehme ihn aus dem Waſſer heraus, lege ſolchen in eine ſaubere Caſſerole oder Pfanne, dann nehme Muſcheln, ſoviel man hat, oder nehmen will, ſehe zu, daß nichts Unſaubers in den Muſcheln iſt, thue ſie an den Hecht, thue auch eine Hand-voll geriebene Semmeln, geſchnittene Citronen, davon die Kern und das Bittere genommen, gut geſtoſſen Gewürtz, und ein gut Stück friſche Butter darzu, gieß etwas von der Muſchel-Brüh daran, wenns eingemachte Muſcheln ſind geweſen, thue auch Wein und etwas Waſſer darzu, alsdann ſetze den Hecht auf ein helles Feuer, decke ihn zu, und laß ihn überkochen, aber auch nicht zu lang, verſuche ſolchen, richte ihn an, ſetze ſolchen auf Kohlen, drucke Citronen-Safft darauf, gib ihn warm auf den Tiſch, ſo wirds recht ſeyn.

55. Hecht mit geriebenen Semmeln / Kappern und Citronen geſtaufft.

Nehme Hecht, ſo groß man ſie haben kan, ſchneide ſie in der Länge am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, das andere vom

Ein-

Eingeweid schmeisse weg, schneide die Hecht zu Stücklein, wenn man sie nicht vorhero abkochen will, wasche sie aus, besprenge sie inn- und auswendig mit Saltz, lege sie in eine saubere Pfanne oder Casserole, thue klar-geriebene Semmeln, gut gestossenes Gewürtz, ein gutes Stück Butter, auch Kappern, soviel man will, ein Stück von einer Citrone, und ein wenig geschnittenen Rocken-Boll daran, gieß auch magere Fleischbrüh oder Wasser, und ein gut Gläslein Wein drauf, setz es auf ein gut Feuer, deck die Fisch zu, laß sie sacht kochen, daß nicht zuviel Brüh übrig ist, dann an allem Essen ist zuviel Brüh nichts nutz, versuch die Hecht, richte sie an, setz die Schüssel warm, so ist es recht.

56. Hecht gestaufft mit Austern / Citronen / und geriebenen Semmeln.

Nehme Hecht, wie man sie haben kan, je grösser aber, je besser sie sind, mache sie am Bauch auf, reisse das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, man kan dieselbe backen oder mitkochen, denn die Leber ist das Beste für grosse Herren, die Hecht schneide in der Läng von einander, mache Stücklein nach Belieben daraus, und wasche dieselben sauber aus, NB. wenn man will, so können sie geschuppt werden, ehe man sie aufschneidt, wenn sie gewaschen sind, so sprenge Eßig darauf, die Fisch werden auch besser, wenn sie mit Eßig oder Wein gesotten werden; Alsdann setze eine Pfanne mit etwas Wasser aufs Feuer, saltze es, was recht ist, wenns kocht, so thue die Hecht in das Wasser, und laß dieselbe eine halbe Viertel-Stund kochen, nehme sie heraus in eine Casserole, oder sonst eine Pfanne, so sauber ist, thue klar-geriebene Semmeln, gut gestossenes Gewürtz, ein Stück Citrone, und ein gut Stück frische Butter daran, gieß ein Gläslein Wein, und etwas Wasser darauf, thue die Austern darzu, und so man Auster-Brüh hat, gieß auch etwas daran, dann decke es zu, setze die Pfanne auf ein gutes Feuer, und laß sie ein wenig durchkochen, NB. oder man kan die Austern erst daran thun, wenn man die Hecht bald anrichten will, so werden die Austern nicht zu hart, wenn sie kochen, so versuche solche, damit man an dem Geschmack helffen kan, ob an Saltz und Gewürtz zu viel oder zu wenig ist, sie dörffen aber nicht eher aufs Feuer gesetzt werden, als eine halbe Viertel-Stund vor dem Anrichten, denn wenn sie lang vorher gekocht werden, so wird die Butter zu Schmaltz, wenn sie

nun recht ſind, ſo richte ſie an, und die Auſtern oben drauf, die Lebern kan man gebacken, oder auch nur gekocht darauf legen, ſetz die Schüſſel mit den Hechten auf ein Kohl-Feuer, reibe von einer Citrone die Schalen herab, ſtreue ſolche über die Hecht, drucke auch den Safft von der Citrone darauf, ſo iſt es recht.

57. Hecht in einer klaren Butter mit Peterſill/ wie man den Babeliau zurichten thut.

Nehme Hecht, je gröſſer, je beſſer, ſchuppe ſolche ſauber, kerbe ſie mit dem Meſſer ein, mache ſie an dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, ſchneide ſie überzwerch zwey Finger-breit, die Köpff und Schwäntz laſſe gantz, wenn ſie zerſchnitten ſind, waſche ſolche ſauber aus, thue Waſſer in einen Keſſel oder Pfanne, ſaltze es wohl, lege die Hecht etliche Stund in das Waſſer, wenn man bald ſoll anrichten, ſo ſetze ſie mit dem Waſſer auf das Feuer, und laß ſie kochen, ſetze ein gut Theil friſche Butter in einen Tiegel oder Geſchirr zum Feuer, daß ſie zergeht, nehme ſauber Peterſilien-Kraut, ſchneide es wohl klein, richte die Hecht an, die Köpff ſetze oder lege in die Mitten der Schüſſel, ſetze die Schüſſel warm, gieß die zerlaſſene Butter durch einen Seiher über die Hecht, nemlich auf alle Stücklein, reibe Muſcaten-Nuß, thue ſolche mit dem gehackten Peterſilien-Kraut darauf, und gib es warm auf den Tiſch, ſo iſts recht.

58. Hecht mit Sardellen geſtaufft.

Nehme einen Hecht, je gröſſer, je beſſer, mache ihn unten am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, verwahre die Leber zu dem Hecht, ſchneide ihn zu Stücken, beſprenge ſolchen mit Saltz innen und auſſen, lege ihn in eine ſaubere Caſſerole oder andere Pfanne, thue eine Hand-voll klar-geriebene Semmeln, geſtoſſene Muſcaten-Blüh, weiſſen Pfeffer, ein Stück Citrone, und ein gut Stück friſche Butter daran, NB. wenn kein Faſt-Tag iſt, daß man Fleiſch iſſt, ſo kan Fleiſchbrüh, die nicht fett iſt, daran geſchütt werden, iſt aber ein Faſt-Tag, ſo muß man Waſſer nehmen, ſetze es aufs Feuer, und laß es kochen; Alsdann nehme 4. oder 6. Sardellen, nachdem es beliebt, waſche ſolche etliche mal ſauber ab, breche die Grät heraus, thue das Fleiſch von den Sardellen, ſchneide es klein, thu ſolches in ein Geſchirr, gieß von der Hecht-Brüh darauf, rühre die Sardellen mit einem Löffel klar, ſchneid ein wenig Rockenboll gantz klein,

klein, thue es an die Sardellen, dann gieß es an den Hecht, und laß es sacht durchkochen, versuch es nach dem Saltz, laß es einkochen, daß nicht viel Brüh übrig ist, richte den Hecht an, setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer, trucke Citronen-Safft darauf, so ist es recht.

59. Hecht mit gemarterten Krebsen.

Nehme hübsche Hecht, schneide sie unten am Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, verwahre die Leber zu den Hecht, schneide sie auf Stücken, so groß man will, wasche sie aus, besprenge sie mit Essig, nehme ein Kessel oder Pfannen, thue Wasser darein, saltze es, wie es sich zum Fischen gehört, wann das Wasser kocht, so thue den Hecht darein, und laß solchen gar kochen, NB. vorhero nehme Krebs, wasche sie sauber, und brich sie lebendig aus, daß die Schwäntz von Schalen heraus kommen, hebe die Schwäntz auf, das andere koche mit Wasser und ein wenig Saltz ab, butze die Schalen aus, stosse solche in ein Mörschel, stosse auch ein Stücklein Butter darunter, wenn es alles wohl klein gestossen ist, so thue ein gutes Stück Butter in ein Tiegel oder Pfannen, setze es aufs Feuer, thue die gestossene Krebs-Schalen auch darzu, laß es auf dem Feuer rüsten, biß die Butter wohl roth ist, hernach gieß die Butter durch ein Seyher oder Haar-Tuch in ein sauber Geschirr, NB. alsdann nehme eine Casserole oder Tiegel, thue eine Hand voll geriebene Semmel, gestossene Muscaten-Blüh, weissen Pfeffer, ein paar Lorbeer-Blätter darein, schütte schlechte Fleischbrüh, oder was von dem abgesottenen Hecht-Wasser, auch etwas ungesaltzen Wasser daran, setze es auf ein gutes Feuer, laß es kochen, thue auch ein wenig frische Butter, die ausgebrochene Krebs-Schwäntz und die Butter darzu, man kan auch ein Stücklein Citronen-Schalen daran thun, laß es alles miteinander kochen, die Brüh muß aber wohl Butter haben, wann sie will dicklicht werden, so versuche sie, richte den Hecht an, setze die Schüssel warm, gieb die Sooß oder Brüh darüber, so ist es recht. NB. Die Hecht-Leber kan allezeit gebacken oder mit gekocht, und oben aufgelegt werden.

60. Hecht auf Polnisch mit grossen Rosin und Mandel-Kern zu kochen.

Nehme Hecht, schneide sie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, schneide die Hecht zu Stücken, wasche solche aus,

und blaue ſie mit Eſſig ab; Hernach nehme einen Keſſel oder Pfannen, thue Waſſer darein, ſaltze das Waſſer, ſetze es aufs Feuer, wenn es kocht, ſo thue die Hecht darein, laß ſie kochen, wann ſie halb gekocht, ſo ſetze ſie von Feuer herab, NB. nehme Aepffel ein Stück ſechs oder acht, ſcheele ſie, ſchneide das Geripp heraus, thue die Aepffel in ein Tiegel oder Hafen, ſcheele vier groſſe Herbſt-Zwiebel, ſchneide ſie zu Stücken, thue die Zwiebel auch an die Aepffel, butze Peterſilien-Wurtzel, thue ſie auch an die Aepffel, gieß Wein und Waſſer darauf, laß es wohl kochen, daß ſie weich werden, alsdann treibe die Aepffel, Zwiebel und Peterſilien-Wurtzel durch ein Seyher oder Haar-Tuch, wenn es durchgetrieben iſt, ſo ſchneide Citronen-Scheiben daran, thue ein Stück Zucker, gutes geſtoſſenes Gewürtz, und etwas Saffran darzu; Dann nehme Mandel-Kern, brühe ſie, ziehe die Schalen ab, thue die Mandel an die durchgeſchlagene Aepffel, nehme groſſe Roſin, butze und waſche ſie ſauber, thue die Roſin auch an die durchgetriebene Aepffel, gieß Wein und Wein-Eſſig daran, es muß aber wohl ſüß ſeyn, ſetze es aufs Feuer, und laß es ſtarck kochen, es muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick ſeyn: Dann richte den Hecht an, ſetze die Schüſſel auf Kohlen, richte die Brüh darüber, verſuche ſie vorher nach dem Saltz, die Sooß muß auch ein wenig gelb ſeyn, ſo iſt es recht.

61. Hecht braun mit Mandel-Kern und groſſen Roſin.

Nehme Hecht, ſchuppe ſie, ſchneide ſie an dem Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, kerbe die Hecht auf beeden Seiten auf dem Rucken mit einem Meſſer ein, dann ſchneide die Hecht voneinander, mache Stück nach Belieben, ſaltze ſie ein, wann ſie eine Weil im Saltz gelegen, ſo ſtreiffe ſie mit den Händen ab, nehme grobes Mehl, und melbe die Hecht überall ein; Hernach ſetze Schmaltz in einer Pfannen aufs Feuer, wann das Schmaltz heiß iſt, ſo thue von den Hecht etwelche Stück in das heiſſe Schmaltz, und backe ſie ſchön braun heraus, wann er aller gebacken iſt, ſo lege den Hecht in eine verzinnte Pfannen, dann nehme die Mandel-Kern in eine Pfannen oder anders Geſchirr, gieß heiß oder kaltes Waſſer darauf, laß ſie einen Sud oder Wall aufthun, hernach ziehe die Haut ab, lege ſie in ein friſch Waſſer, nehme auch groſſe Roſin, butze ſie ſauber, daß die Stihl davon kommen, waſche ſie mit den Mandeln

deln aus, thue sie zusamm an die Hecht, thue Citronen-Blätzlein, etwas gestossene Negelein, und ein gutes Stück Zucker daran, gieß Wein, ein klein wenig Essig, und ein wenig Wasser darauf, wann es nicht dick genug ist, so reibe ein wenig dicken Pfeffer-Kuchen, thue solchen mit an die Hecht, und laß es mit kochen, so wird es dick werden, versuche es nach dem Saltz, dann richte an, und gieb es warm auf den Tisch, so ist es recht.

62. Hecht in einer Senfft-Sooß.

Nehme Hecht, schneide sie am Bauch in der Läng hinunter auf, vorhero kan man sie schuppen, wenn man will, schneide sie, wann die Hecht nicht zu groß seyn, in der Läng von einander, den Kopff lasse gantz, ist der Hecht aber groß, so kan man solchen nach der Zwerch zwey Finger breit schneiden; Hernach nehme eine Pfannen oder Kessel, thue sauber Wasser darein, saltze es, wie sichs gebührt, setze es aufs Feuer, wann das Wasser kocht, so thue den Hecht hinein, (der Hecht kan auch mit Wasser, Wein-Essig, und etwas Wein gesotten werden, es macht den Fisch nicht übel,) wann der Hecht gar gekocht ist, so nehme solchen von Feuer herab, NB. dann thue ein gut Stück Butter in eine Pfannen oder Tiegel, gieß ein paar Löffel Senfft an die Butter, thue ein wenig Muscaten-Blüh und etliche Schnittlein Citronen-Schalen daran, richte den Hecht an, setze ihn mit der Schüssel warm, und setze den Sooß als den Senfft mit der Butter aufs Feuer, rühre die Sooß allezeit mit einen Löffel herum, ist sie zu dick, so gieß ein wenig Wein darein, wann sie alsdann recht heiß ist, und zu kochen anfangen will, so richte die Sooß über den Hecht, so ist es recht. NB. Wenn man es gern hat, so kan man ein wenig Zucker daran thun, ehe man die Sooß oder Senfft aufs Feuer setzt: NB. Die Hecht-Leber kan allezeit gebacken, und apart mit brauner Butter warm der Herrschafft gegeben werden, oder kan auch mit abgekocht und zum Hecht gelegt werden.

63. Hecht mit Hecht-Rösen zu kochen.

Nehme grosse Hecht, schneide sie am Bauch in der Läng auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, oder verwahre sie so lang, daß sie mit dem Hecht wird abgekocht, dann schneide sie in der Läng von einander, mache Stücklein daraus, den Kopff und Schwantz wasche aus, gieß guten Essig darauf, und koche den Kopff, Schwantz und Leber

ab,

ab, nehmlich nehme ein Keſſel oder Pfannen, thue Waſſer darein, ſetze es aufs Feuer, ſaltze es wie ſichs gebührt, wann das Waſſer kocht, ſo thue von den Hechten, als: Kopff, Leber und Schwäntz in das ſiedende Waſſer, und laß ſie gar kochen; NB. Die mittlern Stück nehme, thue die Haut herab, und ziehe die Grät alle heraus, hacke das Fleiſch recht klein, nehme Semmel-Broſam, ſo viel man darzu braucht, weiche ſolche in Milch ein, wann die Semmel wohl weich iſt, ſo trucke ſie aus, daß keine Milch darinnen bleibt, dann hacke die Semmel unter den Hecht, wann es alles untereinander gehackt iſt, ſo nehme ein gut Stück friſche Butter in ein irrdene Schüſſel oder Tiegel, oder ſonſt in ein ſauber tieffes Geſchirr, ſetze die Butter mit dem Geſchirr warm, daß es ein wenig weich wird, oder zerſchmeltzen will, thue das Geſchirr mit der Butter von der Wärm, rühre mit ein Koch-Löffel daß die Butter wieder kalt wird, dann thue drey Eyer-Dottern, und drey gantze Eyer in die Butter, wann aber der Hecht viel ſind, ſo müſſen mehr Eyer-Dottern genommen werden, rühre es eine Viertel-Stund untereinander, thue auch den gehackten Hecht in die Eyer und Butter, ſaltze und würtze es mit geſtoſſener Muſcaten-Blüh, rühre es wohl untereinander, wann dann ein Waſſer oder Fleiſchbrüh beym Feuer kocht, ſo mache kleine Klößlein mit ein zinnern oder ſilbern Löffel, lege ſie in das kochende Waſſer oder Fleiſchbrüh, laß ſie eine halbe Viertel-Stund kochen, dann nehme ſie heraus, verſuche ſie, ob ſie genug geſaltzen und gewürtzt ſind, wann ſie auch zu feſt ſind, ſo gieß ein wenig Milch daran, und rühre ſie wieder untereinander; Alsdann richte den abgekochten Hecht in eine Schüſſel, ſetze ſie auf ein Kohl-Feuer, richte die Hecht-Klöß darüber, thue das Fette von der Klöß-Suppen auf die Klöß, man kan auch, wenn man will, weich abgekochte Peterſilien darauf thun, ſo iſt es recht: Die Hecht-Leber lege oben darauf.

64. Hecht in einer Ungariſchen Sooß oder Brüh zu kochen.

Nehme Hecht, ſchneide ſie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber hebe auf, das andere ſchmeiß weg, ſchneide den Hecht nach Belieben Stück-weiß voneinander, waſche ihn aus, gieß Wein-Eſſig darauf, nehme ein Keſſel oder Pfannen, thue Waſſer darein, ſaltze es, wann es kocht, ſo thue den Hecht ins Waſſer, laß ihn gar kochen,

chen / wann er gar gekocht iſt / ſo hebe den Hecht von Feuer / laß ihn ſo lang ſtehen; Hernach nehme ein gutes Theil Zwiebel / ſcheele ſie / thue ſie in ein Tiegel / thue geſcheelte Aepffel und etliche ſaubere Peterſilien-Wurtzel daran / gieß Waſſer darauf / laß es zuſammen weich kochen / dann treibe es durch ein Seiher oder Haar-Tuch in ein Tiegel oder Caſſerole, thue etwas Wein / ein gutes Stück friſche Butter / ein Stücklein Zucker / gantz Gewürtz / und Citronen-Schalen daran / ſetze es aufs Feuer / und laß es kochen / richte die Hecht an / ſetze die Schüſſel auf Kohlen / mach die Sooß darüber / ſo iſt es recht.

65. Hecht in einer Limonen-Sooß.

Nehme Hecht / ſchneide ſie in der läng auf / thue das Eingeweid heraus / ſchneide den Hecht voneinander / und mache Stücklein daraus / waſche die Stücklein aus / gieß Wein- oder andern Eßig darauf / nehme ein Keſſel oder Pfanne / thue Waſſer darein / ſaltze es / ſetze es aufs Feuer / wanns kocht / ſo thue den Hecht darein / und laß ihn gar kochen / wann er gar iſt / ſo ſetze ihn von Feuer herab / thue ihn heraus in ein verzinnte Caſſerole oder ſauber Geſchirr / nehme geriebene Semmel / Butter / gut Gewürtz / und klein-geſchnittene Limonen an den Hecht / gieß Wein und etwas Waſſer daran / ſetze es aufs Feuer / laß es eine Weil kochen / verſuchs nach dem Saltz / und richte an / ſo iſt es recht; Die Butter muß bey den Fiſchen nicht vergeſſen werden.

66. Hecht gepflockt mit Morcheln oder Triffeln zu kochen.

Nehme Hecht / ſchneide ſie in der läng auf / thue das Eingeweid heraus / ſchneide ſie auch in der läng voneinander, und mache Stücklein daraus / waſche ſie aus / lege ſie in ein Geſchirr / (aber in ein Kupffernes / denn es wird grünn von Eßig und Kupffer) gieß Eßig darauf / nehme ein Keſſel oder Pfanne / thue Waſſer darein / ſaltze es / wie ſichs gebührt / wann es kocht / ſo thue die abgeblauten Hecht-Stück darein / und laß ſie gar kochen / dann hebe die Pfanne vom Feuer / wann man nicht erwarten kan / biß die Hecht in dem Waſſer kalt werden / ſo nehme ſie heraus / und laß ſie erkalten / alsdann ziehe die Haut herab / brich die Grät heraus / und brich ſie hübſch blättericht NB. Hat man aber überbliebene Hecht / ſo kan es alſo gemacht werden: Wann der Hecht ausgebrochen iſt / ſo verwahre den ausgebrochenen Hecht / dann nehme Morchel und Triffel / butz und waſche

ſolche / gieß heiß Waſſer oder Fleiſchbrüh darauf / und laß ſie weichen / hernach trucke ſie aus / thue die Hecht Morcheln und Triffeln untereinander in ein Tiegel / thue ein gut Theil Butter / geriebene Semmel / Muſcaten-Blüh / geſtoſſenen Pfeffer / und etliche Schnitt Citronen daran / gieß ein wenig Wein / auch etwas Waſſer darauf / und laß es kochen / verſuch es nach dem Saltz / ſo iſt es recht. NB. Oder nehme eine Caſſerole oder Tiegel / thue ein Stück friſche Butter darein / ſetz es auf Kohlen oder Feuer / wann die Butter will braun werden / ſo thue etwas Mehl aber nicht zuviel darein / und mache es gelb : Alsdann thue den Hecht / die Morcheln und Triffeln mit in das gelbliche Mehl / gieß ein wenig Wein und etwas Waſſer daran / thue auch gut geſtoſſen Gewürtz / und geſchnittene Citronen-Schalen darzu / und laß es miteinander ein wenig kochen / verſuchr den Hecht nach dem Saltz / es muß auch nicht mehr Brüh daran ſeyn / als man braucht / wann es angericht iſt / ſo trucke Citronen-Safft darauf / ſetz es auf ein Kohl-Feuer / ſo iſt es recht.

67. Hecht-Hachis zu kochen.

Nehme Hecht / ſchneide ſolche in der läng an Bauch auf / thue das Eingeweid heraus / ſchneide ſie in der läng voneinander / mache Stücklein daraus / waſche die Hecht-Stück aus / gieß Eßig darauf / nehme ein Keſſel oder Pfanne / thue Waſſer darein / ſaltze es / ſetz die Pfann aufs Feuer / wann das Waſſer kocht / ſo thue ſie darein / und laß ſolche eine halbe viertel Stund kochen / dann hebe ihn von Feuer herab / thue denſelben aus dem Waſſer / breche ſie aus / daß alle Gräten heraus kommen / alsdann hacke es klein / wann es klein gehackt iſt / ſo thue ſolches in ein Tiegel oder Caſſerole, thue geriebene Semmel / ein gutes Stück friſche Butter / und gutes geſtoſſenes Gewürtz daran / thue auch ein Stücklein geſchnittene Citronen und ein paar Lorbeer-Blätter darzu / gieß ein wenig Wein / und etwas von der Fiſchbrüh darauf / und laß es kochen / verſuchs nach dem Saltz / und richte es an ; Die Hecht-Leber kan man backen und darauf legen / auch kan man gebackene Eyer oder gebackene Hecht herum legen / ſo iſt es recht. NB. Will man keine geriebene Semmel darzu nehmen / ſo muß man ein wenig Mehl in Butter gelb röſten / es iſt auch gut daran / es darff aber nicht viel ſeyn / ſonſt wird es zu dick.

68. Hecht

68. Hecht mit Auſtern / Muſcheln / Morcheln und Triffeln zu kochen.

Darzu muß man nothwendig groſſe Hecht nehmen / dieſelbe ſchneide in der läng an Bauch auf / thue das Eingeweid heraus / ſchneide ihn in der läng voneinander / mache Stück daraus / waſche ihn aus / gieß Eßig darauf / daß er blau wird / nehme ein Keſſel oder Pfanne / thue Waſſer darein / ſaltze es / ſetz die Pfann aufs Feuer / wann das Waſſer kocht / ſo thue ihn darein / laß ſolchen gar kochen / dann hebe ihn vom Feuer; NB. Hernach nehme Morcheln und Triffeln / butze und waſche ſie / gieß warm Waſſer darauf / und laß ſolche weichen / wann ſie eine Weil geweicht haben / ſo gieß das Waſſer davon ab: Alsdann nehme Muſcheln / ſehe ob nichts unreines darinnen iſt / thue die Muſchel / Auſtern / Morchel / und Triffel zuſamm in eine Caſſerole oder Tiegel / thue ein gutes Stück friſche Butter / Muſcaten-Blüh / geſtoſſenen weiſſen Pfeffer / geſchnittene Citronen und klein geriebene Semmel daran / gieß ein Glaß Wein und etwas Waſſer oder von der Fiſchbrüh darauf / thue auch ein paar Lorbeer-Blätter darzu / ſetz es auf ein helles Feuer / und laß ein wenig kochen: Dann richte den Hecht an / ſetz die Schüſſel mit dem Hecht warm / richte das zuſamm-gemachte Ragout oder Brüh über ihn her / trucke Citronen-Safft darauf / ſo wird es recht ſeyn.

69. Hecht-Boudin zu machen.

Nehme ein oder zwey Hecht / darnach ſie groß ſind / und nachdem das Boudin ſoll groß werden / ſchneide ihn an Bauch in der läng auf den Kopff und Schwantz laſſe gantz / nehme die Mittel-Stück darvon / ſchneide die Haut herab / und ſchneide auch die Grät alle heraus / dann hacke das Fleiſch wohl klein / weiche Semmel-Broſam oder Schmollen in der Milch ein / wann die Semmel weich iſt / ſo nehme ſie aus der Milch heraus / trucke ſie aus / hacke ſoviel unter den gehackten Hecht als nöthig iſt; Hernach nehme ein Stücklein Butter in eine Pfanne oder Tiegel / ſetz den Tiegel oder Pfanne aufs Feuer / wann die Butter zergangen iſt / ſo ſchlage fünff / acht / auch zwölff Eyer in die zerlaſſene Butter / rühre ſie auf dem Feuer / biß ſie hart wollen werden / oder daß ſie ſind als ein Eyer-Schmaltz / oder als gerührte Eyer / dann thue die gerührten Eyer unter den klein-gehackten Hecht allwo die eingeweichte Semmel iſt / hacke es wohl untereinander / ſchlage

noch vier oder ſechs rohe Eyer daran/ſaltz und würtze es mit guten Gewürtz/ laß ein Stück friſche Butter zergehen / gieß ſolche an den gehackten Hecht / denn es muß wohl fett ſeyn / hernach kan mans auch in einem Mörſchel ſtoſſen / ſo wird es beſſer lucker: Alsdann nehme eine Silber- oder Kupffer-Blatte ſo in eine Schüſſel gehört / beſtreiche die Blatte mit Butter / nehme das gehackte oder den Farce aus dem Mörſchel / thue ſoviel auf die Blatte als man braucht / mache es ſchön breit auseinander / mache auch in der Mitte ein breites Loch / NB. hernach nehme Hecht-Lebern / koche dieſelben in Saltz-Waſſer ab / wann die Lebern gekocht ſind / ſo ſchneide ſie zu Stücken / dann nehme Morcheln / Triffeln / Krebs-Schwäntz / Schnecken ſo gereinigt und aus den Schalen ſind / man kan ein Ragout darein machen/ von was man will oder hat / von Fiſchen und allerhand guten Waaren/ aber nichts von Fleiſch darff es ſeyn / wann das Ragout kalt iſt / ſo nehme ein Löffel / fange es heraus / daß nicht zuviel Brüh darein kommt / hernach nehme von dem Gehäck oder Farce, mache etwas ſo breit / daß man das Loch / allwo das Ragout iſt / damit bedeckt / lege es darauf / nehme ein groß Meſſer / tuncke es ins heiſſe Waſſer / beſtreiche darmit zum öfftern das Boudin, daß es hübſch und gleich wird / wanns fertig iſt / ſo ziere es mit einen groſſen Meſſer / mache es heiß / hacke mit dem Rucken darauf/ mache ein Löchlein oben darein / laß ein wenig Butter zergehen / gieß es oben darauf / ſchiebe das Boudin in ein warmen Ofen oder Röhren / laß es drey Viertel-Stund backen / daß es nicht zu braun wird / und daß es fertig iſt / wann mans braucht / es darff nicht zubald in den Ofen geſetzt werden / daß es nicht verdorrt / und nicht zu ſpäth / daß es gar wird / es wird recht ſeyn.

70. Hecht gefüllt zu machen.

Nehme einen hübſchen Hecht / ſchuppe denſelben / ſchneide ihn auf dem Rucken die Haut auf / löſe ſie von dem Fleiſch herab / als wie man bey den Karpffen thut / von Kopff an / biß eine Hand-breit von Schwantz / wann das Fleiſch herab gelöſt iſt / ſo ſaltze den Kopff und Schwantz in der Haut ein wenig / hernach nehme das Hechtfleiſch / ſchneide die Grät heraus / hacke das Fleiſch recht klein / nehme Semmel-Broſam / weiche ſolche in Milch ein / laß ſie wohl weichen / wann ſie geweicht hat / ſo trucke die Semmel aus / hacke ſolche unter das Hecht-Fleiſch; Alsdann nehme eine Pfann / thue ein Stücklein Butter darein / ſetze die Pfann aufs Feuer/

wann

wann die Butter zerschmoltzen ist / so schlage sechs oder zehen Eyer darein / setze die Pfanne wieder aufs Feuer / rühre mit dem Koch-Löffel allezeit biß sie dick werden / dann thue die Eyer an den gehackten Hecht / schlage noch vier oder sechs Eyer daran / hacke es wohl untereinander / thue Saltz / Muscatenblum / und gestossenen Pfeffer daran / laß ein Stück Butter in ein Geschirr auf dem Feuer zergehen / gieß solche an den gehackten Hecht / hacke oder stosse solche wohl in einem Mörschel untereinander / dann nehme den Hecht-Kopff nebst den Schwantz und Haut das aneinander ist / streiche es mit der Hand ab / hernach nehme den gehackten Hecht oder Farce, fülle wieder hinein in die Haut / fülle sie aber voll / streiche es mit der Hand hübsch gleich / nehme eine Nadel mit ein Faden / nehs zu / streichs nochmahlen hübsch gleich; Alsdann nehme ein Blech- oder silberne Schüssel / leg den gefüllten Hecht darein / mache mit ein Höltzlein dem Hecht das Maul weit voneinander / nehme eine Pfann / thue Butter darein / laß sie zergehen / gieß die Brüh über den Hecht her / schieß ihn in ein Ofen oder Röhren / laß solchen eine halbe oder drey Viertel-Stund backen; Alsdann richte den Hecht an / gieb ihn eine Pomerantzen oder Citronen ins Maul / gieb solchen warm auf den Tisch / so ist es recht. NB. Den Hecht kan man in eine Pasteten legen / wann eine Fasten-Suppen ist / oder man kan auch ein Ragout darüber machen / es ist auch recht.

71. Hecht angeschlagen zu machen.

Nehme einen hübschen Hecht / schuppe solchen sauber / wann er geschuppt ist / so schneide solchen in der läng an Bauch auf / thue das Eingeweid heraus / schneide auch dem Hecht auf dem Rucken die Haut auf / ziehe sie herab / ziehe sie von Kopff biß eine quere Hand von Schwantz ab / das Fleisch schneide von den Gräten herab / der Kopff / Grät und Schwantz / müssen aber aneinander hangen bleiben / NB. dann hacke das Hecht-Fleisch recht klein / weiche Semmel-Brosam in Milch ein / daß sie recht weich wird / nehme sie heraus / trucke sie aus / hacke sie unter den Hecht / setze eine Pfann mit ein Stücklein Butter aufs Feuer / laß die Butter zerschmeltzen / wann solche zerschmoltzen ist / so schlage sechs / acht / auch zehen Eyer in die Butter / rühre mit ein Koch-Löffel die Eyer allezeit / so lang die Pfann auf dem Feuer steht / wann die Eyer wollen hart werden / so nehme die Pfann von dem Feuer herab / thue sie an den gehackten Hecht / hacke es

untereinander / ſchlage noch vier oder ſechs Eyer daran / würtz und ſaltze es / hacke es recht wohl untereinander / man kan auch den Farce in dem Mörſel ſtoſſen / ſo wird es recht lucker / hernach nehme den Hecht mit den Gräten / ſtreiffe ihn ab / lege ſolchen auf eine ſilberne Schüſſel oder Blech / lege den Hecht gerad oder krum / thue das gehackte darauf / wie er geweſen iſt / nehme ein groß Meſſer / ſtecke ſolches in das heiſſe Waſſer / ſtreich den mit dem heiſſen Meſſer hübſch gleich / nehme den Meſſer-Rucken / hacke ihn damit / laß die Butter in einer Pfann auf dem Feuer zergehen / gieß ſie über den Hecht her / man kan ihn auch mit Piſtacien und Brinollen beſtecken : Alsdann ſetze ihn in eine heiſſe Röhren oder Back-Ofen / laß ihn ein halbe oder drey Viertel-Stund backen / daß er aber nicht zu braun wird / ſo iſt es recht. NB. Den Hecht kan man auch in Potagen brauchen.

72. Hecht gebraten mit Sardellen.

Nehme Hecht wie man ſie haben kan / ſchuppe ſolche ſauber / wann ſie geſchuppt ſind / ſo ſchneide ſie in der läng an Bauch auf / thue das Eingeweid heraus / die Leber hebe auf / kerbe die Hecht auf beeden Seiten auf dem Rucken biß an den Schwantz ein / ſaltze ſie / laß ſie auch eine Weil im Saltz liegen / hernach ziehe ſie durch die Hand / daß das Saltz und Schleim herunter kommt / nehme einen Roſt, lege ſolchen aufs Feuer oder Kohlen / wann der Roſt heiß iſt / ſo wiſche ſolchen mit ein Tuch ab / dann thue in eine Pfann oder breites Geſchirr ein Stück Butter / laß ſolche auf dem Feuer zergehen / wann ſie zergangen iſt / ſo ziehe die Hecht durch / lege ſie auf den heiſſen Roſt / laß ihn auf glümmenden Kohlen wohl braten / beſtreiche mit einem Pinſel oder Federn in Butter gedunckt / die Hecht wohl / wann ſie auf einer Seiten gebraten ſind / ſo brate ſie auf der andern auch ab / indem ſie aber noch braten / ſo nehme drey / vier / oder ſechs Sardellen, waſche ſolche ein paar mahl aus kalten Waſſer / gräte ſie aus / hacke das Sardellen-Fleiſch recht klein / wann die Hecht gebraten ſind / ſo richte ſie an / ſetze in einer Pfann ein Stücklein Butter aufs Feuer / wann ſie wohl zergangen iſt / ſo röſte die Sardellen ein wenig in der Butter / gieß es über die Hecht her / belege ſie mit Citronen-Bletzen / lege auch gantze Citronen darbey / trage ſie auf den Tiſch / ſo ſind ſie recht. NB. Die Hecht-Leber kan man in der Butter braten / und zum Hecht legen.

73. Hecht

73. Hecht geſpickt mit Häring und Sardellen gebraten.

Schuppe die Hecht / ſchneide ſie an Bauch auf / thue das Eingeweid heraus / die Leber verwahre / kerbe ſie auf beeden Seiten auf dem Rucken ein / nehme Saltz / reibe ſie damit / laß ſie auch eine Weil im Saltz liegen / hernach ſtreiffe das Saltz mit den Händen ab / nehme Häring / ſcheele ſie / ſchneide das Rucken-Fleiſch als wie ein Speck / ſpicke mit einer eiſern oder meßingen Spick-Nadel die Hecht damit / alsdann nehme eine Brat-Pfann oder ſonſt breite Pfann / ſetz ſie mit Butter aufs Feuer / laß die Butter ſacht zergehen / dann mache einen Roſt auf dem Feuer wohl warm / wiſche ſolchen mit ein Tuch ab / die Hecht wältze in der zergangenen Butter herum / lege ſolche auf den heiſſen Roſt / ſetz ihn auf glüende Kohlen / brate ſie hübſch gelb / beſtreiche ſie offt weil ſie noch braten / mit ein Pinſel oder Federn / in zerlaſſener Butter gedunckt / wende ſie um / indem ſie aber noch braten / ſo nehme Sardellen wenn man will / waſche ſie ein paar mahl / ziehe das Fleiſch von den Gräten herab / hacke das Fleiſch klein / laß in ein Pfändlein ein Stück Butter auf dem Feuer zergehen / röſte die Sardellen ein wenig in der Butter / richte die Hecht an in eine warme Schüſſel / gieß ſie darüber; NB. will man aber keine darzu nehmen / ſo kan man braune Butter darauf machen / reibe Citronen-Schalen auf ein Reib-Eiſen / und ſtreue ſolche über die Hecht / ſetze gantze Citronen darbey / ſo iſt es recht.

74. Hecht gebraten mit Kappern.

Nehme Hecht / ſchuppe ſie / ſchneide ſolche an Bauch in der läng auf / thue das Eingeweid heraus / kerbe ſie an beeden Seiten auf dem Rucken ein / ſaltze ſie über und über / und laß ſie eine Weile in Saltz liegen / dann ſtreiffe ſie mit den Händen ab / daß das Saltz und Schleim herunter kombt / nehme einen Roſt / mache ihn auf dem Feuer heiß / hernach nehme eine Pfann / die breit oder lang iſt / thue Butter darein / laß ſie auf dem Feuer zergehen / nehme den Roſt von Feuer wieder weg / wiſche ſolchen ab / wältze die Hecht in der zerlaſſenen Butter herum / lege ihn dann auf den heiſſen Roſt / ſetz ihn mit den Hechten auf glüende Kohlen / brate ſie ſchön / beſtreiche ſie offt mit einem Pinſel oder Federn in zerlaſſener Butter gedunckt / wenn ſie auf einer Seiten gebraten ſind / ſo wende ſie um / und brate ſie auf der andern auch ab; Alsdann nehme friſche Butter in eine Pfann / mache

Digitized by Google

mache ſie Liecht-braun / thue Kappern darein / röſte ſie ein wenig / richte die Hecht an / mache die Kappern darüber / ſetze die Schüſſel warm / lege Citronen-Blätzlein darauf / ſo iſt es recht. NB. Man kan die Hecht ſtatt der Butter mit Baum-Oel abbraten / es iſt auch recht.

75. Hecht gebacken.

Nehme Hecht nach belieben / ſchuppe ſie ſauber / ſchneide ſolche an Bauch in der läng auf / thue das Eingeweid heraus / kerbe die Hecht an beeden Seiten oben auf dem Rucken ein / ſchneide ſie zu Stücken / ſaltze die Hecht ein / wann es Zeit hat / ſo kan man ſolche eine Weil im Saltz liegen laſſen / hat es aber nicht Zeit / ſo waſche die Hecht aus / und truckne ſie mit ein ſaubern Tuch ab / nehme alsdann Mehl / ein wenig Grieß / wenn man einen nehmen will oder hat / hat man keinen / ſo thue eine Handvoll geriebene Semmel darzu / und weil es nicht Zeit hat / daß die Hecht in Saltz liegen können / ſo ſaltze das Mehl wohl / wältze die abgetruckneten Hecht darinnen um / ſetze eine Pfann mit Schmaltz aufs Feuer / mache das Schmaltz heiß / lege ſoviel Hecht darein / als hinein gehen / wann ſie auf einer Seiten gelb gebacken ſind / ſo wende ſie um / backe ſie auf der andern Seiten auch / ſo iſt es recht.

76. Hecht der gebacken iſt zu marginiren / oder ein gebratenen Hecht zu marginiren.

Lege einen gebackenen Hecht in ein ſauber Geſchirr / es muß aber kein Meßings oder Kupffernes ſeyn / nehme ein paar Citronen / darnach es viel Hecht ſind / ſchneide die Citronen Scheibenweiß / thue die Citronen in eine Caſſerole die verzinnt iſt / oder in ein Stoll-Tiegel / gieß Wein-Eßig ſoviel man an die Hecht braucht / an die Citronen / thue gantze Muſcaten-Blüh / gantze Negeln / Pfeffer / etliche Lorbeer-Blätter / und etwas Roßmarin daran / auch wenn man will / kan man ein wenig Baum-Oel darzu nehmen / ſetz es alsdann aufs Feuer / und laß es kochen / dann gieß es über den Hecht her / und laß es ſtehen / man kan eine lange Zeit davon anrichten / es wird recht ſeyn. NB. Man kan alle Fiſch auf ſolche Art machen.

Von

Digitized by Google

Von Karpffen.

77. Karpffen in einer weissen Kümmel-Sooß zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe sie, mache solche am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, schneide sie zu Stücken, wasche solche aus, setz einen Kessel oder Pfanne mit etwas Wasser zum Feuer, saltze es, thu die Karpffen darein, laß solche eine Viertel-Stund kochen, und hebe sie vom Feuer herab; Dann nehme eine Casserole, oder eine andere saubere Pfanne, schlage vier oder sechs Eyer-Dottern darein, thue ein gut Stück frische Butter, gut gestossen Gewürtz, und ein wenig im Mörsel klein-gestossenen Kümmel darzu, rühre es mit einen Koch-Löffel wohl herum, gieß ein wenig Wein, auch etwas von der Fischbrüh, und ein wenig Wein-Eßig dran, rühr es wohl untereinander, setz die Pfanne mit der Brüh aufs Feuer, oder glühende Kohlen, rührs allzeit herum, bis die Sooß will dick werden, dann hebe sie herunter, laß sie nicht zusammen lauffen, richte die Karpffen an, versuche sie nach dem Saltz, mache die Sooß darüber, sie muß aber nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn, so ist es recht.

78. Karpffen in einer schwartz-süssen Negelein-Sooß zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe sie sauber, wasche solche in reinem Wasser ab, dann steche sie mit einem Messer unten bey dem Schwantz hinein, so wird es bluten, laß den Schweiß in das Geschirr hinein tropffen, allwo sie sollen gekocht werden, es muß aber ein wenig Wein-Eßig schon in dem Geschirr seyn, wo der Schweiß hinein tropffen soll; Oder schneide sie am Bauch in der Länge auf, thue das Eingeweid heraus, gieß ein wenig Wein-Eßig in sie hinein, schwancke ihn herum, gieß den Eßig wieder heraus, schneide die Karpffen voneinander, mache Stücklein daraus, soviel, als beliebt: Alsdann nehme eine Boudeille oder Casserole, oder eine andere Pfanne, saltze die Karpffen, thue solche hinein, gieß auch den Schweiß mit etwas Wein und Wasser darauf, thue gestossen Gewürtz, ein gut Theil gestossene Negelein, geschnittene Citronen, und ein Stücklein Zucker daran, nehme auch eine Pfanne, setz sie mit etwas Schmaltz oder Butter zum Feuer, thu nach Proportion der Karpffen und des Schmaltzes Mehl darein, mache es recht

braun, man kan eine gantze oder klein-geschnittene Zwiebeln auch mit braun röſten, wenn das Mehl braun iſt, ſo thue ſolches an die Karpffen, ſetze ſie zugedeckt auf ein hübſch Feuer, laß ſie kochen, daß es eine dicklichte Brüh wird, verſuche ſie, und richte ſie an, ſo iſt es recht.

79. Karpffen in einer weiſſen Sooß mit Kappern.

Nehme Karpffen, ſchuppe ſie, ſchneide ſolche voneinander, nehme das Eingeräuſch heraus, ſchneide ſie zu Stücklein, waſche ſie ſauber aus, ſetze ein Geſchirr mit Waſſer, ſo zuvor geſaltzen iſt, zum Feuer, wenn das Waſſer kocht, ſo thue die Fiſch darein, laß ſolche eine Viertel-Stund kochen, dann hebe ſie vom Feuer herab, nehm einen Tiegel oder Caſſerole, ſchlage vier oder fünff Eyer-Dottern darein, thue ein gutes Stück Butter, und etliche kleine, oder wenn es Herbſt-Zwiebeln ſeyn, ein paar voneinander-geſchnittene Zwiebeln daran, thue auch geſchnittene Citronen, Kappern, und gutes Gewürtz darzu, gieß Wein, auch ein wenig Wein-Eßig, und etwas von der Fiſchbrüh darzu, ſetze es aufs Feuer; rühre es allezeit mit einem Löffel, bis es dick werden will, dann hebe es herunter, richte die Karpffen an, verſuche die Sooß, richte ſie über die Karpffen her, ſo iſt es recht.

80. Karpffen geſkaufft mit Sardellen.

Nehme Karpffen, ſchuppe ſolche ſauber, reiß ſie auf dem Rucken, oder am Bauch auf, es iſt gleich-viel, nehm das Eingeweid heraus, thue die Gall weg, ſchneide ſie zu Stücken, und waſche ſolche aus, hernach nehme einen Keſſel oder Pfanne, thue etwas Waſſer hinein, ſaltze es, wie ſichs gebühret, (wenn man will, kan man auch Eßig auf die ausgewaſchenen Karpffen gieſſen; Oder man kan ſie mit Saltz, Eßig, und etwas Wein, wenn man will, abkochen) laß ſie eine Viertel-Stund kochen, dann hebe ſie von dem Feuer herab, fange ſolche mit einen Faum-Löffel heraus, lege ſie in eine Pfanne oder Caſſerole, thue klein-geriebene Semmeln, gut geſtoſſenes Gewürtz, geſchnittene Citronen, etliche Lorbeer-Blätter, und ein gutes Stücklein friſche Butter darzu, gieß etwas von dem Fiſch-Waſſer, und noch ein wenig friſches Waſſer darauf, decke die Karpffen zu, und laß ſie gar kochen; Hernach nehme vier oder ſechs Sardellen, waſche ſolche etliche mal ſauber, gräte ſie aus, und hacke das Fleiſch mit ein wenig Waſſer wohl klein, thu die Sardellen in ein Geſchirr, gieß ein wenig von der Fiſchbrüh daran, und

rühre

rühre mit einen Koch-Löffel die Sardellen gantz klein, gieß an die Karpffen, und laß es mitkochen, man kan auch, wenn man will, ein wenig geschählt und recht klein-geschnittenen Rocken-Boll darzu thun, und mit den Karpffen kochen lassen, versuchs alsdann, ob die Brüh nicht zu dick ist, und richte sie an, so ist es recht.

81. Karpffen in einer braun-sauren Zwiebel-Sooß zu kochen.

Schuppe Karpffen, soviel beliebt, dann nehm eine Pfanne oder anderes Geschirr, thue ein wenig Eßig drein, steche sie unten bey dem Schwantz ins Fleisch, daß es blut, laß den Schweiß in den Eßig tropffen, (oder mache sie unten am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, gieß ein wenig Eßig in die Karpffen, schwäncke den Eßig in ihnen herum, gieß es in den Kessel, Pfanne oder Casserole) zerschneide die Karpffen Stück-weis, lege sie in die Casserole oder Pfanne, thue Saltz, gut gestossen Gewürtz, Negelein, ein paar Lorbeer-Blätter, und etliche Schnitt Citronen-Schalen dran, gieß ein Glas Wein, und etwas Eßig darzu, und für das übrige thue Wasser dran, schähle einen guten Theil Zwiebeln, schneide sie grob, setze sie in einer Pfanne mit etwas Schmaltz zu dem Feuer, mache es aber zuvor heiß, dann röste sie darinnen braun, fange alsdann die Zwiebeln heraus, thue solche an die Karpffen, nehme das Schmaltz, wenn es zuviel ist, so thue etwas davon, röste etwas Mehl darinnen braun, des Mehls darff aber nicht viel seyn, sonst wird es zu dick, decke alsdann die Karpffen zu, und laß sie auf dem Feuer eine gute Viertel-Stund kochen, daß sie aber nicht anbrennen, versuchs nach dem Saltz, richte sie an, daß solche warm bleiben, so ist es recht.

82. Karpffen braun mit Kappern zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe sie, mache sie auf, thue das Eingeweide heraus, und nimm die Gall darvon, schneide sie zu Stücken, und lege die Stücke in einen Kessel oder Pfanne, thue Saltz, gut gestossen Gewürtz, geschnittene Citronen, etliche Lorbeer-Blätter, und Kappern, soviel beliebt, daran, gieß etwas Wein, ein wenig Wein-Eßig, und das übrige Wasser darauf; Alsdann mache in einer Pfanne ein Stücklein Schmaltz auf dem Feuer heiß, röste Mehl, so viel, als nöthig ist, in dem heissen Schmaltz braun, wenn es bald braun werden will, so thue eine

gantze Zwiebel in das Mehl, und mache es gar braun, alsdann thue es an die Karpffen, decke sie zu, setze solche aufs Feuer, und laß sie eine Viertel-Stund kochen, versuche die Karpffen, richte sie an, und die Kappern darüber, so ist es recht.

83. Karpffen in einer weissen Meerrettig-Sooß.

Nehme Karpffen, schuppe sie, reiß sie auf dem Rucken, oder unten am Bauch auf, es ist eins, nehm das Eingeweid heraus, thue die Gall davon, schneide sie voneinander, mache Stück nach Belieben daraus, wasche sie sauber aus, setze einen Kessel oder Pfanne mit Wasser, so zuvor gesaltzen ist, zum Feuer, thue auch Eßig darein, und laß sie eine Viertel-Stund wohl kochen, wenn sie nicht zu groß seyn, sonst müssen sie länger kochen, dann nehme die Karpffen von dem Feuer herab; Hernach reibe auf einem Reib-Eisen ein Stück Meerrettig, NB. was durch das Reib-Eisen durchgeht, das nehme in eine Casserol oder Tiegel, aber auch nicht zuviel, schlage vier oder fünff Eyer-Dottern daran, thue ein Stück gute Butter darzu, rühre es mit einen Rühr-Löffel wohl herum, gieß ein Glas Wein, ein wenig Wein-Eßig, und etwas von der Fischbrüh daran, thue auch ein Stücklein Zucker und gutes Gewürtz darzu, rühre es wohl herum, setze es aufs Feuer, rühre allezeit, bis es will dick werden, richte die Karpffen an, setze die Schüssel warm, mache die Sooß darüber, versuch sie aber vorher, es ist recht.

84. Karpffen blau oder aus dem Saltz zu kochen.

Nimm Karpffen, so schön, als man sie haben kan, reiß sie auf dem Rucken, oder unten am Bauch auf, nehme das Eingeweid heraus, thue die Gall davon, schneide sie voneinander, mache sie zu Stücken, wasche sie aus, lege die Stücke in ein sauberes Geschirr, gieß guten Eßig darauf, daß sie blau werden, wenn man sie recht blau haben will, so mache den Eßig ein wenig warm, und gieß solchen alsdann darauf; Hernach setze einen Kessel oder Pfanne mit Wasser aufs Feuer, saltze es wohl, schmeiß in das Wasser Citronen-Schalen, Lorbeer-Blätter, Roßmarin, und ein paar Zwiebeln, wann dann das Wasser kocht, so thue die abgeblauten Karpffen in das kochende Wasser, wenn sie eine Weile gekocht haben, so gieß ein Glas Wein darein, daß die Karpffen abgeschröckt werden, laß sie noch eine kleine Weile kochen, bis sie gar sind, wenn sie

nun

nun nicht gar zu scharff gesaltzen sind, so kan man die Karpffen in der Brüh liegen lassen, und wann man sie angericht hat, so streue sauber Petersilien-Kraut darüber, oder breche ein sauberes Serviett, und breite es darüber, so ist es recht.

85. Karpffen in einer Wein-Sooß zu machen.

Nehme Karpffen, schuppe sie, wasche sie in frischen Wasser ab, schneide sie auf, nehme das Eingeweid heraus, thue die Gall davon, schneide die Karpffen voneinander, mache Stücke daraus, thue Saltz, gestossenen Pfeffer, Muscaten-Blüh, gestossene Negeln untereinander, bestreue ein jedes Stück Fisch apart darmit, lege die bestreuten Fisch in eine verzinnte Boudellie, wann es viel Karpffen sind, sind es aber wenig, so kan man eine verzinnte Casserole nehmen, und den Fisch darein legen, dann reibe ein Stück schwartz Hauß-Brod auf dem Reib-Eisen, streue es über die Karpffen, thue geschnittene Citronen, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, NB. wenn man will, so kan man viel oder wenig Zwiebel scheelen, solche grob schneiden, und darzu thun, thue auch ein gut Stück frische Butter daran, denn alle Fisch, so in der Brüh gekocht werden, müssen viel Butter haben, gieß ein gut Theil Wein, und etwas frisch Wasser darauf, setze die Fisch aufs Feuer, und laß solche eine Viertel-Stund kochen, laß sie aber nicht anbrennen, versuche die Fisch, weil sie noch kochen, so kan man solchen helffen, wann sie zu wenig oder zu viel gesaltzen sind, wann dann die Fisch wohl eingekocht sind, so richte solche in eine warme Schüssel an, wenn man will, so kan man Citronen-Safft darauf trucken, und mit Citronen-Blätzen garniren, so ist es recht. NB. Das Ingeräusch kan man auch darzu nehmen, und mit kochen lassen.

86. Karpffen in einer braunen Pfeffer- oder Leb-Kuchenbrüh mit Citronat.

Nehme Karpffen, schuppe solche sauber, wasche sie in Wasser ab, mache sie auf, thue das Ingeräusch heraus, schneide sie zu Stücken, leg die Karpffen in ein verzinnte Casserole, bestreue ein jedes Stück Karpffen mit Saltz und guten gestossenen Gewürtz, untereinander gemengt, nehme ein Stück dicken Pfeffer-Kuchen, reibe solchen auf ein Reib-Eisen, thue den Pfeffer-Kuchen auch an die Karpffen, thue ein paar Schnitt Citronen-Schalen, ein Stücklein Zucker, und ein Stück gute Butter darzu, gieß

Wein, ein wenig Wein-Eſſig, und das übrige Waſſer darzu, ſetze es auf ein gutes Feuer, und laß die Karpffen kochen, daß ſie aber nicht anbrennen, verſuche ſie nach dem Saltz; NB. Wenn man will, ſo kan man auch Citronat klein geſchnitten darzu thun, und mit kochen laſſen, ſo iſt es recht.

87. Karpffen in einer Mayoran-Sooß zu kochen.

Nehme Karpffen, ſchuppe ſie, ſchneide ſie auf, thue das Ingeräuſch heraus, ſchneide ſie voneinander, mache ſolche zu Stücken, waſche ſie aus, thue die Gall aus dem Ingeräuſch, ſetze ein Geſchirr, Keſſel oder Pfannen, mit etwas Waſſer zum Feuer, ſaltze es, thue den Karpffen darein, gieß etwas Eſſig darauf, und laß ihn gar kochen, dann nehme die Pfannen von Feuer weg, thue die Stück aus dem Waſſer, lege ſie in eine Caſſerol-Pfannen, thue ein gut Stück friſche Butter, geriebene Semmel, gut geſtoſſen Gewürtz, und etwas klein geriebenen Mayoran an die Karpffen, es muß aber nicht zu viel Mayoran ſeyn, ſonſt wird es bitter, gieß etwas Fiſch-Waſſer, und etwas ungeſaltzen Waſſer darauf, daß es nicht allzu geſaltzen wird, hernach ſetze es aufs Feuer, laß es ſacht kochen, verſuche die Karpffen nach dem Saltz, die Brüh darff nicht zu dick, auch nicht zu dünn ſeyn, richte ſie an, ſo iſt es recht.

88. Karpffen in einer Erbſen-Sooß zu kochen.

Nehme Karpffen, ſchuppe dieſelbe, ſchneide ſie auf, thue das Ingeräuſch heraus, ſchneide die Karpffen voneinander, mache Stück daraus, waſche ſie aus, thue Waſſer in ein Keſſel oder Pfannen, ſaltze es, ſetze es aufs Feuer, thue die Karpffen darein, laß ſolche eine Viertel-Stund kochen, gieß Eſſig darauf, laß ſolche mit kochen, wann die Karpffen gar ſind, ſo laß ſolche ſo lang ſtehen, NB. nehme gekochte Erbſen, treibe etwas durch ein Seyher oder Haar-Tuch in ein Tiegel oder Caſſerol-Pfannen, thue ein Stück friſche Butter, und etwas gutes geſtoſſen Gewürtz daran, ſetze es auf ein Feuer, laß die Erbſen-Sooß ein wenig kochen; Alsdann richte die Karpffen an, ſetze die Schüſſel auf ein Kohl-Feuer, mache die Erbſen-Sooß darüber, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

89. Karpffen in einer braun-Polniſchen Sooß mit groben Zwiebeln und weiſſen Bier zu kochen.

Nehme Karpffen nach Belieben, ſchuppe ſolche, man kan ſie auch wenn man will, mit den Schuppen kochen, ſchneide die Karpffen auf, thue

das

das Eingeweid heraus, verwahre den Karpffen-Schweiß oder Blut, oder ſchneide ſie gleich zu Stücken, daß der Karpff und Schweiß beyſammen iſt, wenn ſie alle zerſchnitten ſind, ſo nehme ein gut Theil grobe Zwiebeln, ſchäle ſie, ſchneide ſie grob, thue ſie unter die Karpffen, ſaltze und würtze es mit allerhand gutem Gewürtz, thue ein Stück friſche Butter, und ein Stücklein Citrone daran, ſetze es auf ein Feuer, und laß es wohl einkochen, daß nicht zuviel Brüh dran iſt, ſie müſſen auch nicht zu ſehr geſaltzen ſeyn, dann richte ſie hübſch warm an, ſo iſt es recht.

90. Karpffen-Hachis mit gebackenen Karpffen/ oder gebackenen Eyern garnirt.

Nehme einen oder mehr Karpffen, ſchuppe ſie, oder laß die Schuppen dran, mache ſie auf, thue das Eingeweid heraus, ſchneide ſie zu Stücken, waſche ſie aus, nehme einen Keſſel oder Pfanne, thue Waſſer, was recht iſt, darein, ſaltze die Karpffen, man kan ſie auch abblauen, oder ſo mit ein wenig Eßig abkochen, wie man ſie ſonſt kocht, wenn ſie gekocht haben, ſo ſetz ſie von dem Feuer herab, und thue die Stück heraus, wenn ſie kalt ſind, ſo zieh die Haut herab, breche das Fleiſch von den Gräten herunter, und hacke es ſehr klein; Hernach thue ein gutes Stück friſche Butter in einen Tiegel oder Caſſerole, laß ſolche auf dem Feuer zerſchmeltzen, thue ein wenig Mehl darein, und röſte es darinnen gelblich: Alsdann thu das Gehackte in das geröſte Mehl, wenn ein Faſt-Tag iſt, und man hat Erbſen bey dem Feuer, ſo gieß von der Brüh etwas drauf, thue gut geſtoſſen Gewürtz, eine Zwiebel, mit gantzen Negelein beſteckt, und etliche Lorbeer-Blätter dran, NB. iſt es im Frühling, ſo kan man etliche grüne Zwiebeln, ein wenig grünen Peterſilien, auch etwas Timian, etliche Lorbeer-Blätter, miteinander ausgewaſchen, und zuſamm-gebunden unter das Gehackte thun, und ſo mitkochen laſſen, es muß aber im Kochen wohl in Acht genommen werden, daß es nicht anbrennt, will man etwas Wein dran gieſſen, und Citronen darzu nehmen, ſo kan mans auch thun, NB. man kan die Köpff und Schwäntz zum Backen machen, wenn die Köpff und Schwäntz nun gebacken ſind, ſo richte das Hachis an, und lege den gebackenen Fiſch herum, oder NB. nehme vier, ſechs, oder acht Eyer, ſo friſch ſind, ſetz ein kleines Pfännlein mit Schmaltz aufs Feuer, ſchlag ein Ey in einen blechenen oder eiſernen Löffel, es muß aber gantz blei-

bleiben, daß der Dottern nicht zerfährt, saltz es ein wenig, und thue etwas Mehl drein, wenn das Schmaltz heiß ist, so thu das Ey drein, wenn es auf einer Seiten gelb gebacken ist, so wende es um, und backe solches auf der andern auch, mache es so fort, bis sie alle gebacken sind, die darzu gehören; Alsdann lege sie um den Hachis, oder um den gehackten Karpffen, so ist es recht.

91. Karpffen gepflockt zu kochen.

Nehme Karpffen, schuppe sie, oder koche sie mit den Schuppen, wie folgt, mache die Karpffen auf, thue das Ingeräusch heraus, schneide sie zu Stücken, so groß, als beliebt, wasche sie aus, lege solche in ein Geschirr, es darff aber kein Kupffer oder Meßing seyn, gieß Eßig darauf, thue auch etwas Wasser drein, saltze es, wie sichs gebührt, wenn das Wasser kocht, so thue die Karpffen drein, und laß sie gar kochen, dann nehme sie vom Feuer herab, laß sie in dem Fisch-Wasser, worinn sie gekocht haben, erkalten, oder nehme einen Faum-Löffel, fange sie heraus, wenn sie kalt sind, so zieh erstlich die Haut herab, dann brech das Fleisch von den Gräten herunter Stücklein-weis, wenns all ist, so nehme eine saubere Pfanne oder Tiegel, thue etwas klein-geriebene Semmeln, ein gutes Stücklein frische Butter, gestossene Muscaten-Blüh, gestossenen Pfeffer, und geschnittene Citronen-Blätzlein dran, lege den gepflockten Karpffen drein, gieß ein wenig Wein, und etwas von der Karpffen-Brüh daran, wenn sie nicht zu gesaltzen ist, ist sie aber zu gesaltzen, so gieß ein wenig Wasser darzu, laß es kochen, daß es nicht anbrennt, NB. man kan auch Kappern oder Morcheln darzu nehmen, dann versuch es nach dem Saltz, richte es an, so ists recht.

92. Karpffen-Klös zu machen und zu kochen.

Nehme ein oder mehr Karpffen, schuppe solche, hernach schneide die Haut am Rucken auf beeden Seiten hinunter, ziehe sie herab, schneide das Fleisch herab, hacke es gantz klein, hernach weich auf einen Karpffen für einen Kreutzer Semmel in Wasser oder Milch ein, wenn sie geweicht sind, so drucke sie wieder aus, thue ein gut Stück Butter in ein irrden- oder sauberes Geschirr, laß sie auf dem Feuer zergehen, wenn sie bald zergangen ist, so nehm sie vom Feuer, rührs mit einem Koch-Löffel, bis sie wieder kalt will werden, dann schlag auf einen Karpffen zwey gantze Eyer,

und

und zwey Eyer-Dottern in die Butter, rühre es wohl untereinander, thue das gehackte Fleiſch in die Eyer und Butter, thu die ausgedruckten Semmeln drein, auch Saltz und gut Gewürtz dran, und rühr es wohl untereinander; Dann nehme das Grät von den Karpffen, thu aber zuvor das Eingeweid heraus, hacke das Grät, ſetz einen groſſen Tiegel oder Caſſerole mit etwas friſcher Butter aufs Feuer, wenn ſie zergangen iſt, ſo thu das zerhackte Grät in die Butter, und röſte es ein wenig auf dem Feuer, rührs mit einem Löffel herum, gieß Erbſen-Brüh drauf, laß es eine Weil kochen, dann treibe die Brüh durch ein Haar-Tuch oder dünnen Seiher, thue geſtoſſene Muſcaten-Blüh dran, wenn es kocht, ſo mache von gehackten Farce Klös mit einem ſilbern Löffel, oder mit der Hand, thue ſie in die Suppen, und laß ſie eine halbe Stund kochen, richte ſie in eine Schüſſel an, garnire oder belege ſie oben herum mit gebackenen Karpffen, ſo iſt es recht.

93. Karpffen gefüllt zu machen.

Nehme Karpffen, ſoviel beliebt, ſchneide ſolche am Rucken auf beeden Seiten bis zu Ende des Schwantzes hinunter, löſe die Haut mit den Fingern vom Fleiſch ab, ſie muß aber am Kopff und Schwantz bleiben, dann ſchneide das Geripp vom Kopff und Schwantz ab, nehm das Geripp, thue das Fleiſch davon, und hack es klein, den Kopff und Schwantz ſaltz ein wenig ein, nehme auf einen Karpffen für einen Kreutzer Semmeln, weiche ſie in Milch oder Waſſer ein, wenn ſie weich ſind, ſo druck ſie wohl aus, und hack ſie unter den gehackten Karpffen, wenn man will, kan man ein wenig Timian abzupffen, auch etwas Zwiebeln klein ſchneiden, und darzu thun, oder vielmehr darunter backen, wenn alles zuſamm recht klein gehackt iſt, ſo laß in einer Pfanne ein gut Stück Butter auf dem Feuer zergehen, gieß etwas von der Butter an das Gehäck, ſchlage in die Pfanne, wo die übrige Butter iſt, vier Eyer, rühre es mit einen Kochlöffel untereinander, ſetze ſie aufs Feuer, rühre allezeit, biß die Eyer hart werden, ſie müſſen aber nicht zu hart ſeyn, thue die gerührten Eyer unter den gehackten Karpffen, ſchlage noch auf einen Karpffen zwey Eyer in das Gehäck, ſaltz und würtze es mit gutem Gewürtz, und hack es wohl untereinander; NB. Man kan auch, wenn man will, abgeſchält- und klein-geſchnittene Mandel-Kern, auch ſaubere Roſin, darzu thun, menge

es wohl untereinander; Hernach ſtreiff den Kopff, Haut und Schwantz, mit der Hand ab, fülle das Gehackte drein, ſtreich es auseinander, wenn die Haut voll iſt, ſo nehm eine groſſe Nadel und Faden, nehe es wieder zuſamm, und ſtreich es auseinander:. Dann lege die Karpffen in eine ſaubere Pfanne, gieß zerlaſſene Butter oder Schmaltz drauf, ſetz es in einen heiſſen Ofen, und laß ſie backen, daß ſie aber nicht zu trucken werden, richte ſie an, und mache braune Butter drüber, ſo iſts recht.

94. Karpffen gebraten mit Kappern und Sardellen.

Nehme Karpffen, ſoviel man braucht, ſchuppe ſie, hernach durchſtich ſie mit einem ſpitzigen Meſſer, oder kerbe ſie ein, ſchneide ſie auf, thu das Ingeräuſch heraus, ſaltze ſie ein, und laß ſolche eine Weil im Saltz liegen, hernach ſtreiffe das Saltz wieder ab:. Leg oder ſetze einen Roſt auf glühende Kohlen, wenn er heiß iſt, ſo nehm ſolchen wieder weg, und wiſche ihn mit einen ſaubern Tuch ab, laß Butter in einer Pfanne auf dem Feuer zergehen, wältze die Karpffen darinnen herum, leg ſie auf den heiſſen Roſt, ſetze ihn mit den Karpffen auf glühende Kohlen, und laß ſolche braten, weil ſie aber noch braten, ſo beſtreiche ſie mit einem Pinſel oder Federn, in zerlaſſene Butter gedunckt, wenn ſie auf einer Seiten gebraten ſind, ſo wende ſie um, und brate ſie auf der andern auch fein ſachte ab, beſtreich ſie offt mit zerlaſſener Butter, wenn ſie gebraten ſind, ſo richte ſie an, mache braune Butter drüber, belege ſie mit geſchnittenen Citronen-Blätzlein, NB. oder nehme Sardellen, waſche ſolche ſauber, ſchneide ſie klein, röſte ſie in der Butter, und richte ſie hernach über die Karpffen; NB. Oder nehme Kappern, röſte ſolche ein wenig in zerlaſſener Butter, richte ſolche über die Karpffen an, und gib ſie warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

95. Karpffen gebacken auch zu marginiren.

Nehme Karpffen, ſoviel man hat, oder nehmen will, ſchuppe ſie, mache ſie auf, thue das Ingeräuſch heraus, durchſtech ſie mit was ſpitziges, oder kerbe ſie mit einem Meſſer ein, dann kan man ſie gantz laſſen, oder zerſchneiden, und ſoviel Stück daraus machen, als beliebt, ſaltze ſie ein, und laß ſie eine Zeit im Saltz liegen, dann ſtreiffe das Saltz wieder ab; Hernach nehme Schmaltz in eine Pfanne, laß es auf dem Feuer heiß werden, weil es aber heiß wird, ſo nehme Mehl, wältze die Fiſch darinn herum,

herum, NB. wenn man will, kan man ein wenig Gries darunter nehmen, NB. hat man aber keinen, so menge ein wenig geriebene Semmel unter das Mehl, und wältze die Karpffen darinnen um; Dann thue die Fisch in das heisse Schmaltz, backe sie schön liecht heraus, so ist es recht. NB. Wenn man die Karpffen will gantz backen, so muß man eine länglichte oder grössere Pfanne nehmen; Und wenn man die Gebratene marginiren will, so lege sie in ein irrdenes Geschirr, gieß guten Eßig in ein anderes Geschirr, thue geschnittene Citronen, gantze Muscaten-Blüh, etwas Pfeffer, gantze Negelein, etliche Lorbeer-Blätter, und etwas Roßmarin drein, man kan auch davon lassen, was man will, gieß ein wenig Baumöl drein, und laß das alles untereinander kochen, hernach laß auch ein wenig erkalten, alsdann gieß es über die Fisch, und setz sie an ein kühles Ort, man kan allezeit davon brauchen.

Von Ruppen oder Quappen.

96. Ruppen in einer Erbsen-Sooß zuzurichten.

Nehme Ruppen, schneide solche auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber läßt man sonsten in den Ruppen hangen, denn es ist was Gutes, wasche sie aus, lege solche in ein sauber Geschirr, gieß Eßig drauf, nehm einen Kessel oder Pfanne, thue Wasser drein, saltze es, wie es sich gebührt, und koche die Ruppen ab, wenn sie abgekocht sind, so nehme sie vom Feuer herab, vorher aber koche Erbsen in Wasser, wie man sie sonst kocht, wenn sie abgekocht sind, so treibe etwas durch einen Durchschlag in eine Casserol-Pfanne oder Tiegel, sie müssen aber dünn durchgetrieben seyn, die Brüh wird sonst zu dick, dann thue an solche ein gut Stück frische Butter, Muscatenblüh, und laß sie kochen, versuchs nach dem Saltz, richte die Ruppen an, thue die Brüh drüber, setze die Schüssel mit den Fischen auf Kohlen, so ist es recht.

97. Ruppen mit grünen Erbsen gantz zu kochen.

Nehme die Ruppen, schneide sie am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, die Leber muß aber daran bleiben, wasche sie aus, nehme einen Kessel oder Pfanne, thue Wasser drein, saltze es, und koche sie mit Wasser und Eßig ab, wenn sie eine Viertel-Stund gekocht haben, so heb sie wieder vom Feuer herab, und laß sie stehen; NB. Nehme saubere junge

grüne Erbſen ohne Schalen, waſche ſie erſt aus, ſeihe das Waſſer davon ab, ſetz einen Tiegel oder Caſſerole mit einem Stück Butter aufs Feuer, wenn ſie zerſchmoltzen iſt, ſo thu die Erbſen ein wenig drein, hernach gieß Fleiſchbrüh, ſo nicht fett iſt, oder Waſſer dran, laß es kochen, bis die Erbſen weich ſind, thu geriebene Semmeln und gutes Gewürtz dran, es muß aber nicht zu dünn oder zu dick ſeyn, wenn man die Erbſen bald über die Fiſch will anrichten, ſo thu noch ein gutes Stück friſche Butter daran; Alsdann richte ſie an, und die grünen Erbſen drüber, verſuch ſie vorhero nach dem Saltz, ſo iſt es recht. NB. Man kan die Erbſen vorher auch in Waſſer abkochen, hernach mit Butter, geriebener Semmel, kochen laſſen, ſo iſt es auch recht.

98. Ruppen geſtaufft mit Citronen und Wein.

Nehme Ruppen, ziehe ſie ab, als wie einen Aal, davon die Haut herunter iſt, mache ſie am Bauch auf, thue das Ingeräuſch heraus, und ſchneide ſie, wenn es beliebig iſt, zu Stücken, thue die Ruppen in eine ſaubere Pfanne, wenn ſie verzinnt iſt, ſo iſt es beſſer, thue geriebene Semmeln, ein gutes Stück friſche Butter, geſchnittene Citronen, davon die Kern genommen ſind, und gut geſtoſſen Gewürtz dran, gieß ein Gläslein Wein und etwas Waſſer drauf, saltze es, ſetz es auf ein Feuer, und laß die Fiſch ſacht kochen, ſoviel als nöthig iſt, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

99. Ruppen in einer weiſſen oder Wein-Sooß zu kochen.

Nehme Ruppen, ziehe ſie ab, wie man die Aalen abzieht, oder mache ſie gleich am Bauch in der Länge auf, hebe die Leber davon auf, waſche ſie im Waſſer aus, und gieß Eßig drauf; Hernach nehm einen Keſſel oder Pfanne, ſetze ſolchen mit Waſſer, ſo zuvor geſaltzen iſt, zu dem Feuer, wenns kocht, ſo thu die Ruppen drein, und laß ſolche kochen, wenn ſie eine Viertel-Stund gekocht haben, ſo nehm ſie von dem Feuer weg; Dann ſchlage in ein Pfännlein auf eine Schüſſel vier Eyer-Dottern, thu ein gut Stück friſche Butter, gut geſtoſſen Gewürtz, und geſchnittene Citronen-Scheiben darein, gieß etwas Wein, und ein wenig Fiſch-Waſſer dran, rühre es mit einem Kochlöffel wohl untereinander; Dann richte die Ruppen an, ſetze ſie warm, ſetz auch die Sooß aufs Feuer, rührs wohl,

wohl, bis ſie recht dick oder heiß iſt, verſuchs, und richt ſie über die Fiſch, reib etwas von einer Muſcaten-Nuß drauf, ſo iſts recht.

100. Ruppen gebraten.

Nehme Ruppen, ziehe ſolchen die Haut wie einen Aal ab, ſchneide ſie am Bauch auf, thu das Ingeräuſch heraus, mache mit einem Meſſer Kerblein in die Ruppen, dann kan man ſie gantz laſſen, oder Stück daraus machen, und ſaltze ſie ein, wenn man ſie braten will, ſo ſtreiffe mit den Händen das Saltz wieder herab, hernach laß Butter in einer Pfanne zergehen, und wältze ſie darinnen herum; Alsdann mache kleine höltzerne Spießlein, und ſtecke ſie daran; Wenn man ſie mit Salbey abbraten will, ſo nehme friſchen oder dürren, Blätter oder Sträußlein, waſche ihn, ſpicke die Ruppen damit, wältze ſie auch in der Butter herum, mache einen Roſt auf dem Feuer heiß, wiſche ihn ab, und lege die Ruppen darauf, ſetz ihn hernach auf glimmende Kohlen, und brate ſie ab, beſtreiche ſie mit zerlaſſener Butter, wenn ſie auf einer Seiten gebraten ſind, ſo wende ſie um, und brate ſie auf der andern auch hübſch gelb, ſind ſie denn nun gantz fertig, ſo richte ſie an, mache braune Butter drüber, gieß ſolche über die Ruppen, und gieb ſie warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht. NB. Wenn ſie ohne Salbey abgebraten werden, ſo kan man ſie mit Citronen-Blätzlein belegen, und etliche gantze Citronen dabey ſetzen, ſo iſt es auch recht.

Von Bärſchen.

101. Bärſching in einer klaren Butter-Brüh zuzurichten.

Nehme Bärſching, ſchuppe ſie ſauber, ſchneide ſie unter den Floſſen überzwerch auf, thue das Ingeräuſch heraus, als die Därm, Blaſen und Gall, das andere kan wohl darinnen bleiben, ſoll es aber alles heraus genommen werden, ſo kan man das Bündelein oder Krös mitkochen, denn das iſt auch gut, waſch die Bärſching aus, nehm ein Geſchirr, thu Waſſer drein, ſaltze es, wie ſichs gebührt, thue die Bärſching hinein, und laß ſie auf dem Feuer ungefehr eine halbe Viertel-Stund mit Eßig gar kochen, hernach nehme die Fiſch vom Feuer herab, wenn man will anrichten, ſo ſetze ein gut Theil friſche Butter zum Feuer, laß ſie ſacht zergehen, richte die Bärſching an, ſetze die Schüſſel warm, gieß die zerlaſſene

Butter drüber, und reibe Muſcaten-Nuß drauf, wenn man will, ſo kan man auch grüne Peterſilien butzen, waſchen, klein ſchneiden, und auch darüber ſtreuen, gib die Fiſch warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

102. Bärſching mit grünen Peterſilie auf Holländiſch zu kochen / nebſt friſcher Butter beygeſetzt.

Nehme Bärſching, ſchuppe ſie ſauber, mache ſie unter den Floſſen am Bauch auf, thue das Eingeweid heraus, das Bündelein oder Krös aber laß drinnen, ſo es aber mit heraus genommen worden, ſo kan man es mit abkochen, waſche die Bärſching aus, ſchneide ſie nach der Läng an beeden Seiten auf dem Rucken mit dem Meſſer auf; NB. Hernach butze Peterſilien-Kraut, waſch es ſauber, ſetz einen Keſſel oder Pfanne mit Waſſer, ſo zuvor geſaltzen worden, zum Feuer, thue die Bärſching, und einen guten Theil von dem Peterſilien-Kraut darein, und laß es zuſamm kochen, wenn ſie gekocht haben, ſo richte ſie an, gieß von dem Fiſch-Waſſer drauf, thu auch den gekochten Peterſill drauf, und gib ſie recht warm auf den Tiſch: NB. Setze friſche Butter dabey, denn man iſſt ſie mit Butter und Brod, ſo iſt es recht.

103. Bärſching mit Peterſilie und geriebenen Semmeln zu ſtauffen.

Nehme Bärſching, ſchuppe ſie, mache ſie auf, und waſche ſie ſauber aus; Hernach ſetz einen Keſſel oder Pfanne mit Waſſer zum Feuer, ſaltze es, wie ſichs gebührt, thue die Bärſching in das Waſſer, und koch ſie mit Eßig gar, wenn ſie gekocht haben, ſo nehm den Keſſel oder Pfanne vom Feuer herab, fange die Bärſching mit einen Faum-Löffel heraus, lege ſie in eine Caſſerole, oder ander ſauberes Geſchirr, thu geriebene Semmeln, gut geſtoſſen Gewürtz, ein gut Stück friſche Butter, und ſauber gebutzt, gewaſchen, und klein gehackt- oder geſchnittenes Peterſilien-Kraut dran, gieß ein wenig von dem Fiſch-Waſſer, und etwas vom friſchen drauf, damit es nicht zu geſaltzen wird, ſetze die Bärſching auf ein Feuer, decke ſie zu, und laß ſie ungefehr eine halbe Viertel-Stund kochen, darbey aber nicht anbrennen, auch die Brüh nicht zu dünn oder zu dick werden, verſuchs nach dem Saltz, richte ſie an, ſo iſt es recht.

104. Bär-

Digitized by Google

104. Bärsching in der klaren Butter mit Senfft.

Nehme die Bärsching, schuppe sie, schneide sie auf, thue das Ingeräusch heraus, und wasche sie aus; Alsdann nehme einen Kessel oder Pfanne, thue Wasser darein, saltze es, wie sichs gebührt, und koche sie in Wasser und Eßig gar, dann hebe die Fisch vom Feuer herab; Hernach nehme ein Stück frische Butter in einen Tiegel oder Casserole, gieß darein drey, vier oder sechs Eß-Löffel voll Senfft, schneide ein Stücklein Zwiebel dran, setze die Pfanne aufs Feuer, und rühr es mit dem Löffel herum, bis die Butter wohl heiß oder zerschmoltzen ist: Alsdann richte die Bärsching an, setz die Schüssel warm, mache die Sooß drüber, man kan auch ein wenig Citronen-Schalen, und etwas Muscaten-Blüh, darzu thun, so ists recht.

105. Bärsching in einer Butter-Brüh zu kochen.

Nehme die Bärsching, schuppe sie, mache sie unter den Flossen überzwerch auf, thue das Eingeweid heraus, den Rogen lasse drinnen, oder koche solchen mit ab, wasche sie aus, und gieß Eßig drauf; Hernach setz einen Kessel oder Pfanne mit Wasser, soviel als nöthig ist, zum Feuer, und saltz es, was recht ist, thue die Bärsching drein, und laß solche eine Viertel-Stund kochen; Dann thue in ein Geschirrlein drey oder vier Eyer-Dottern, rühre sie mit süssen Milchraam ab, thue ein gut Stück frische Butter dran, und gieß ein wenig Wein darzu: Alsdann gieß das Wasser von den Bärschingen ab, thue darauf gestossene Muscatenblüh, gestossenen Pfeffer, und setze sie aufs Feuer, wenn es kocht, so giesse die zerrührten Dottern über die Bärsching, weil die Pfanne noch auf dem Feuer steht, so rüttle sie, bis die Butter zergangen ist, hernach versuche sie, richte sie an, setze die Schüssel warm, und gib sie auf den Tisch, so ist es recht.

106. Bärsching in einer weissen Sooß mit Kappern.

Nehme Bärsching, schuppe sie sauber, mache sie auf, thu das Ingeräusch heraus, und wasche sie aus; Dann nehme einen Kessel oder Pfanne, thue etwas Wasser hinein, saltze es, wie es seyn soll, gieß Eßig auf die Bärsching, und koch sie in Wasser ab, wenn sie gar gekocht, oder genug gesotten haben, so nehme sie von dem Feuer weg, NB. schlag auf

eine

eine Schüssel vier oder fünff Eyer-Dottern in eine Casserole oder sauberes Pfännlein, thu ein gutes Stücklein frische Butter, etliche Löffelvoll Kappern, gestossene Muscatenblüh, gestossenen Pfeffer, eine gantze Zwiebel, geschnittene Citronen, und etliche Lorbeer-Blätter daran, gieß ein wenig Wein, auch etwas vom Fisch-Wasser darauf, rühr es wohl untereinander, setz es auf ein hübsches Feuer, und rühre es so lang, bis es kochen will: Alsdann richte die Bärsching an, mache die Sooß darüber, versuchs aber erst, so ist es recht.

107. Bärsching gebacken / und dann mit gebackenen Petersilien-Kraut zu bestreuen.

Nehme Bärsching, schuppe sie, mache sie unten bey den Flossen nach der Zwerch auf, thue das Ingeräusch heraus, den Rogen kan man darinnen lassen, wenn die Bärsching groß sind, so schneide sie mit einem Messer ein, oder durchstehe sie, saltze sie ein, und laß sie eine Weile im Saltz liegen, wenn man sie bald backen will, so streiff sie mit der Hand ab, daß das Saltz und Schleim davon kommt; Hernach nehm schwartzes Mehl, und wenn man will, etwas Gries darunter, setz eine Pfanne mit ausgelassener Butter oder Schmaltz aufs Feuer, wenn es heiß ist, so melbe die Bärschling ein, leg sie in das heisse Schmaltz, und backe sie schön gelb, wenn sie auf einer Seiten gebacken sind, so wende sie um, und backe sie auf der andern auch so: Wenn sie nun alle schön braun gebacken, so nehme sie heraus, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht. NB. Wenn man will, kan man auch Petersilien-Kraut backen, und darüber streuen, es ist auch recht.

Wie man Petersilien-Kraut backen soll.

Nehme Petersilien-Kraut ein gut Theil, wasche es sauber, thu den Petersill in ein Serviett oder weiß Tuch, und schwinge ihn wohl aus; Hernach laß Schmaltz in der Pfannen, worinn die Bärsching gebacken sind, heiß werden, es muß aber recht heiß seyn, schmeiß den Petersill darein, setz es geschwind wieder aufs Feuer, und laß ein klein wenig stehen; Alsdann fange den Petersill heraus, und leg ihn auf ein Fließ-Papier, dann streue solchen auf die Bärsching, so ist es recht.

Vom

Digitized by Google

Vom Barben-Fiſch.

108. Barben in der dicken Butter zu machen.

Nehme die Barben / ſchuppe ſie / ſchneide ſie an Bauch in der läng auf / thue das Ingeräuſch heraus / und ſchneide ſie wann ſie groß ſeyn / zu Stücken / waſche ſie in ſaubern Waſſer aus / und gieß Eßig darauf; Hernach nehme ein Geſchirr / thue etwas Waſſer darein / ſaltze es wie ſichs zum Fiſchen gehört / und laß ſie eine halbe Viertel-Stund kochen / wann ſie gekocht haben / ſo ſetze ſie von Feuer herunter; Dann nehme drey oder vier Eyer-Dottern / thue ſie in eine Caſſerole oder ſaubere Pfanne / thue ein gutes Stück friſche Butter / ein paar Löffel von den Fiſch-Waſſer / und geſtoſſene Muſcaten-Blüh daran / rühre es untereinander / dann ſetze es aufs Feuer / rühre allezeit wohl mit dem Löffel herum / biß die Butter zergangen iſt / und die Brüh dick werden will: Alsdann richte ſie an / und die Sooß darüber / ſo iſt es recht.

109. Barben in der klaren Butter zu machen.

Nehme Barben / ſchuppe ſie / ſchneide ſie unten an Bauch in der läng auf / thue das Ingeräuſch heraus / und ſchneide ſie wann ſie groß ſind / über Zwerch zwey quer Finger breit / den Kopff und Schwantz laſſe gantz / und waſche die Fiſch aus; Hernach nehme ein Keſſel oder Pfanne / thue Waſſer darein / ſaltze das Waſſer wohl / thue die Fiſch darein / und laß ſolche darinn liegen / biß man bald will anrichten; Dann nehme den Keſſel mit den Fiſchen und Waſſer / worinn ſie liegen / ſetze ſolchen aufs Feuer / laß es ſacht kochen / ſo lang es nöthig iſt / hebe die Fiſch herunter / und laß ſie darinn liegen; Alsdann nehme ein gutes Stück Butter in ein Tiegel / laß ſie auf Kohlen oder Feuer ſacht zergehen / hernach richte die Fiſch an / ſetze die Schüſſel mit den Fiſchen warm / gieß die Butter durch ein Durchſchlag über ſie her / reibe Muſcaten-Nuß darauf / gieb ſie warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht. NB. Man kan auch Senfft auf den Tiſch geben / und die Barben mit Senfft eſſen.

110. Barben blau mit Speck und Zwibeln zu kochen.

Nehme Barben / ſchneide ſie an Bauch in der läng auf / thue das Ingeräuſch heraus / ſchneide ſie nach Belieben zu Stucken / waſche ſie aus /

lege ſie in ein ſauber Geſchirr / gieß guten Eßig darauf; Dann ſetze ein Keſſel oder Pfanne mit Waſſer zum Feuer / ſaltze das Waſſer / wann es kocht / ſo thue die Fiſch darein / man kan auch wohl etwas Wein oder Eßig / auch Zwiebel / Roßmarin / Lorbeer-Blätter / und wenn man was übriges von Citronen hat / darzu thun / dann wann man die Fiſch in guten Sachen kocht / ſo bekommen ſie auch ein guten Geſchmack / wann ſie nun eine kleine Viertel-Stund gekocht haben / ſo hebe ſie von Feuer / nehme friſchen Speck / auf eine Schüſſel ein Viertel-Pfund / ſchneide ihn würfflicht / ſetze ihn in ein Tiegel oder Pfanne aufs Feuer / rühre ihn bißweilen herum / wann er gelb werden will / ſo thue ein gut Theil geſchnittene Zwiebel darein / und röſte es miteinander gelb: Alsdann richte die Fiſch an / und die Zwiebel und Speck darüber / gieß ein wenig Eßig darauf / ſtäube gut geſtoſſen Gewürtz daran / gieb die Fiſch warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

111. Barben mit Mandeln / Citronat und Citronen.

Nehme Barben / ſchuppe ſie / ſchneide ſie auf / thue das Ingeräuſch heraus / kerbe ſie auf beeden Seiten ein / ſchneide ſie Stückweiß / saltze ſie ein / laß ſie auch eine Weil in Saltz liegen / dann ſtreiffe ſie mit den Händen wieder ab / oder truckne ſie mit ein Tuch ab / und melbe ſie mit ſchwartzen Mehl ein; Hernach ſetze eine Pfann mit Schmaltz aufs Feuer / wann das Schmaltz heiß iſt / ſo lege was von den eingemelbten Fiſchen darein / backe ſie ſchön gelb heraus / wann ſie alle gebacken ſind / ſo nehme die Fiſch / lege ſie hübſch gleich in eine breite Caſſerole, thue geſchnittene Citronen-Bletzlein / geſchnittenen Citronat, auch geſcheelte und länglicht geſchnittene oder gantze Mandel-Kern darzu / thue auch ein gut Stück Zucker daran / gieß Wein darauf ſetz es auf Kohlen / und laß es kochen: Alsdann richte die Fiſch an / und die Mandel und Citronat darüber / ſo iſt es recht. NB. Wenn man will / kan man auch ein wenig Mehl braun daran röſten / ſo giebt es eine dicke Sooß / es iſt auch recht.

112. Barben geſtaufft mit geriebener Semmel und Kappern.

Nehme Barben / ſchuppe ſie ſauber / ſchneide ſie auf / thue das Ingeräuſch heraus / ſchneide ſie zu Stücken / waſche ſie aus / richte ſie in ein ſauber Geſchirr oder Caſſerole, thue Saltz / gut Gewürtz / geriebene Semmel / ein paar Löffelvoll Kappern / ein gutes Stück Butter / und geſchnittene

schnittene Citronen daran / NB. man kan auch ein wenig klein-geschnittenen Rocken-Boll / und ein paar Lorbeer-Blätter darzu thun / gieß ein wenig Wein / auch etwas Wasser darauf / laß es kochen / biß es dicklicht werden will / richte an / und gieb die Fisch warm auf den Tisch / so ist es recht.

113. Barben mit Austern oder Muscheln zu kochen.

Nehme Barben / schuppe sie / thue das Ingeräusch heraus / wann sie zuvor aufgeschnitten sind / mache sie zu Stücken / wasche sie aus; Hernach setze ein Kessel oder Pfanne mit Wasser zum Feuer / saltz das Wasser wohl / und koche sie mit Wasser und Eßig ab / wie sichs gebührt / wann sie eine halbe Viertel-Stund gekocht haben / so hebe sie von Feuer herab; Alsdann richte die Fisch in eine Casserole ein / thue geriebene Semmel / ein gutes Stück Butter / gutes Gewürtz / und geschnittene Citronen daran / gieß etwas Wein / und ein wenig von den Fisch-Wasser darauf / thue auch die Austern und Muscheln / wann sie vorhero gebutzt seyn / darzu / laß es kochen / daß es aber nicht zu dick wird / versuch es nach dem Saltz / wann es recht ist / so richte es an.

114. Barben gebraten.

Nehme Barben / schuppe sie / schneide sie an Bauch auf / kerbe sie auf dem Rucken auf beeden Seiten mit ein Messer ein / saltze sie wohl / laß sie eine Weil im Saltz liegen; Hernach lege einen Rost auf Kohlen oder Feuer / wann er heiß ist / so wische solchen mit einem Tuch ab; Dann nehme Butter in eine breite Pfanne oder ander Geschirr / laß sie zergehen / und wältze die Barben darinnen um / hernach lege sie auf den Rost / setze ihn auf glümmende Kohlen / bestreiche sie offt mit einem Pinsel oder Federn in zerlassener Butter eingedunckt / wenn sie auf einer Seiten gebraten sind / so wende sie um / und brate sie auf der andern auch / bestreiche sie ebenfalls darmit: Alsdann richte sie an / nehme etwas Butter / mache sie braun / gieß solche über sie her / lege auf eine Tafel eine gantze Citronen dabey / so ist es recht. NB. Man kan sie mit Citronen-Blätzlein belegen / auch mit Citronenbützeln bestreuen / es ist ebenfalls recht.

115. Barben gebacken.

Nehme Barben / schuppe sie / schneide sie an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / kerbe sie auf beeden Seiten mit ein Messer ein / laß

ſie gantz / oder ſchneide Stück daraus / ſaltze ſie ein / und laß ſie eine Weil in Saltz liegen / trucke ſie auch wieder ab; Hernach nehme ſchwartz Mehl / melbe ſie darinnen ein / ſetze auch eine Pfann mit Schmaltz aufs Feuer / wann es heiß iſt / ſo thue die eingemelbte Barben darein / und backe ſie ſchön gelb heraus / ſo iſt es recht. NB. Man kan auch gebacken Peterſilien-Kraut darüber thun / es iſt ebenfalls recht.

Von Schleyen.

116. Schleyen in der Butterbrüh zu kochen.

Nehme Schleyen / mache ſie an Bauch auf / thue das Ingeräuſch heraus / und waſche ſie aus; NB. Hernach nehme recht heiß Waſſer in eine Pfann oder Keſſel / ſchmeiß ſie alle auf einmahl darein / laß ſie auch eine Weil liegen / nehme ſie wieder heraus / thue die ſchleimichte Haut herunter: Alsdann nehme ein Keſſel oder Pfanne mit Waſſer / ſaltze es / und koche ſie mit Eßig darinnen gar / etwann eine halbe Viertel-Stund lang / hernach nehme ein Stück gute Butter / drey oder vier Eyer-Dottern / gieß ein wenig von dem Fiſch-Waſſer darauf / thue gut Gewürtz / und ein wenig ſüſſen Raam darzu / ſetz es aufs Feuer / rühre es immer herum / biß es dick werden will / dann nimm die Brüh von Feuer / verſuche ſie nach dem Saltz / richte die Schleyen an / daß kein Waſſer darinnen bleibt / mache die Brüh darüber / ſtäube Muſcatenblüh oder Muſcaten-Nuß darauf / ſo iſt es recht.

117. Schleyen in einer ſchwartzen Zwiebel-Sooß.

Nehme Schleyen / mache ſie an Bauch auf / thue das Ingeräuſch heraus / gieß Wein-Eßig oder Wein darein / waſche das Geblüth heraus / thue den Schweiß in eine Pfanne / worinnen die Schleyen kochen ſollen / waſch ſie in friſchen Waſſer aus / hernach ſetze ein Keſſel oder Pfanne mit Waſſer aufs Feuer / wann es recht heiß iſt / ſo hebe es herunter / und ſchmeiß die Schleyen ins Waſſer / laß ſie eine Weil darinn liegen / dann nehme ſie wieder heraus / butze ſie ab / lege ſie wieder in eine Pfanne worinn der Schweiß verwahrt worden / gieß ein wenig Eßig / Wein / auch etwas Waſſer darzu / thue Saltz / Negelin und Cordamömel / auch Pfeffer und geſchnittene Citronen daran / ſcheele auch Zwiebel / ſchneide ſie klein / ſetze ein Pfändlein mit Schmaltz und etwas Butter zum Feuer / thue etwas Mehl darein / röſte es mit den Zwiebeln darinn braun / thue es zuſammen

an

an die Schleyen / setze sie auf das Feuer / decke sie zu / und laß sie eine kleine Viertel-Stund kochen / versuche sie nach dem Saltz / so ist es recht.

118. Schleyen in einer Citronen-Sooß zu kochen.

Nehme Schleyen / schneide sie an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / wasche sie wieder in kalten Wasser aus; Hernach nehme ein Kessel oder Pfanne mit Wasser / saltze es / und setz es aufs Feuer / wann es kocht / so thue die Schleyen darein / koche sie in dem Wasser mit Eßig ab / dann nehme sie heraus / thue die Haut mit ein Messer herab / lege sie in eine Schüssel / und setze sie mit den Fischen warm; Hernach nehme eine Pfann / schlage vier oder mehr Eyer-Dottern darein / thue ein gutes Stück Butter / Muscatenblum / gestossenen Pfeffer / ein Stück Zwiebel / oder mit Würtz-Negelein besteckte Zwiebel / und geschnittene Citronen daran / gieß ein Glaß Wein / und etwas Wasser darauf / rühre es wohl unter einander / setze die Brüh aufs Feuer / wann man die Fisch anrichten soll / so rühre die Brüh stets mit ein Löffel herum / biß sie heiß oder dick wird; Alsdann versuche sie nach dem Saltz / und richte sie über die Fisch her / so ist es recht.

119. Schleyen in einer schwartzen Negelein-Sooß.

Nehme Schleyen / schneide sie an Bauch in der läng auf / thue das Eingeräusch heraus / gieß ein wenig Wein-Eßig oder Wein daran / wasche das Geblüth heraus in die Pfannen / wo die Schleyen sollen gebacken werden / wasche sie auch in frischen Wasser wieder aus / setze ein Kessel oder Pfanne mit Wasser aufs Feuer / wann es recht heiß ist / so hebe es von Feuer herunter / wirff sie in das heisse Wasser / und laß sie brühen / wasche auch den Schleim herunter / dann lege sie in die Pfanne / worinn der Schweiß ist / thue Saltz / gutes gestossen Gewürtz / auch gestossene Negeln / und geschnittene Citronen daran / gieß ein Glaß Wein / und etwas Wein-Eßig darauf / thue ein gut Stück Zucker / und ein paar Lorbeerblätter darzu / setz ein Pfändlein mit ein Stücklein Butter / oder Schmaltz aufs Feuer / röste etwas Mehl darinnen braun / hernach thue es an die Schleyen / setze sie aufs Feuer / und laß solche eine halbe Viertel-Stund kochen / versuche sie alsdann / und richte sie an / so wird es recht seyn.

120. Schleyen zu braten mit oder ohne Salbey.

Nehme Schleyen / mache ſie auf / thue das Ingeräuſch heraus / ſaltze ſie ein / wann ſie eine Weil in Saltz gelegen ſind / ſo nehme ſie / und ſtreiche ſie ab / NB. ſaltze ſie noch einmahl / denn ſie haben ſehr viel Schleim / und ſtreiche ſie wieder mit der Hand ab / truckne ſie auch mit einem Tuch ſehr wohl ab; Hernach ſetze den Roſt aufs Feuer / laß ſolchen wohl heiß werden / dann wiſche den Roſt mit ein Tuch ab; Setze auch Butter aufs Feuer / laß ſie zergehen / wältze die Schleyen in der Butter oder Schmaltz herum / alsdann lege ſie auf den Roſt / ſetze ihn auf glüende Kohlen / brate ſie ſchön / beſtreiche ſie offt mit zerlaſſener Butter oder Schmaltz / mit ein Pinſel oder Federn / wann ſie auf einer Seiten gebraten ſind / ſo wende ſie um / und brate ſie auf der andern auch / beſtreiche ſie ebenfalls mit zerlaſſener Butter / wann ſie gar gebraten ſind / ſo richte ſie an / ſetze die Schüſſel warm / hernach mache ein gutes Stücklein Butter in einem Pfändlein auf dem Feuer heiß / wenn man will / ſo kan man auch ſaubern Salbey darein thun / und darinn röſten / oder man kan die braune Butter nur ſo darüber thun / und eine Citronen dabey ſetzen / ſo iſt es recht.

121. Schleyen gebacken.

Nehme Schleyen / ſchneide ſie an Bauch auf / thue das Ingeräuſch heraus / durchſteche ſie mit ein Meſſer / ſaltze ſie ein / wann ſie eine Weil in Saltz gelegen / ſo ſtreiche ſie durch die Hand / daß der Schleim davon kommt / dann die Haut iſt ſonſt gar zäh / wann ſie nicht wohl abgeſchleimt werden; Alsdann melbe ſie in groben Mehl ein / ſetze eine Pfann mit Schmaltz aufs Feuer / wann es heiß iſt / ſo lege die eingemelbten Schleyen darein / backe ſie ſchön gelb aus dem Schmaltz heraus / und richte ſie an / ſo iſt es recht.

Von Braſem.

122. Braſem in der Butterbrüh mit geriebener Semmel zu kochen.

Nehme Braſem / (es ſind breite Fiſch) ſchuppe ſolche ſauber / ſchneide ſie an Bauch auf / thue das wenige Ingeräuſch heraus / laß ſie gantz / oder ſchneide ſie zu Stücken / lege ſie in ein Geſchirr / gieß kaltes Waſſer darauf /

darauf / und wasche sie sauber aus; Hernach nehme ein Kessel oder Pfanne / thue Wasser darein / saltze das Wasser wie sichs zum Fischen gebührt / man kan auch Eßig darauf giessen / oder wann das Wasser kocht / so thue sie hinein / gieß etwas Eßig mit darein / laß sie eine halbe Viertel-Stund kochen / dann hebe die Fisch von Feuer / nehme sie heraus / lege sie in ein saubere Casserole oder Pfanne / thue klein geriebene Semmel / gut gestossen Gewürtz / als: Muscatenblüh / ein wenig Pfeffer / und ein gutes Stück frische Butter daran / gieß ein Glaß Wein / und etwas von dem Fisch-Wasser darauf / setz es aufs Feuer / und laß es kochen; NB. Man kan auch Citronen und etwas Kappern / wenn man will / darzu thun.

123. Brasem in einer weissen Sooß.

Nehme Brasem / schuppe sie / schneide sie auf / thue das Ingeräusch heraus / man kan sie gantz lassen oder zerschneiden / wasche sie aus / koche sie in Wasser mit Saltz und Eßig ab; Hernach nehme vier oder fünff Eyer-Dottern in eine Pfanne / thue ein gut Stück frische Butter / gut gestossen Gewürtz / und geschnittene Citronen darzu / rühre es wohl unter einander / gieß ein Gläßlein Wein / und etwas von dem Fisch-Wasser darauf / setze es auf ein stätes Feuer / rühre es wohl herum / biß es recht heiß wird / wann es zu dick wird / so hilff der Sooß / gieß ein wenig Wein oder Wasser daran / setz es wieder aufs Feuer / wann die Brüh will anfangen zu kochen / so hebe es wieder herunter / richte die Brasem an / und die Sooß darüber / trucke Citronen-Safft darauf / man kan auch noch ein wenig Muscaten-Nuß darauf reiben / gieb sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

124. Brasem in einer braunen Sooß mit Kappern.

Nehme Brasem / schuppe sie / schneide sie an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide sie zu Stücken / und wasche sie aus / dann richte sie in eine Pfanne so sauber ist / thue Saltz / und gut-gestossen Gewürtz / als: Muscatenblüh / Cordamömel / Pfeffer / etwas Kappern / ein wenig Zucker / und geschnittene Citronen daran / nehme ein Pfändlein / thue etwas Schmaltz darein / röste ein Löffelvoll Mehl darinnen braun / und thue es auch mit an die Brasem / gieß ein wenig Wein / auch etwas Wein-Eßig und Wasser darauf; Hernach setze es aufs Feuer / und laß eine halbe Viertel-Stund kochen / daß die Brüh aber nicht zu dick wird / versuche die Brüh / und richte sie an / so ist es recht.

125. Brasem

125. Braſem in einer Limonien-Sooß.

Nehme Braſem / ſchuppe ſie ſauber / mache ſie auf / thue das Ingeräuſch heraus / ſchneide ſie zu Stücken / waſche ſie ſauber aus / und gieß Eßig darauf / hernach nehme ein Geſchirr / ein Keſſel oder Pfanne / thue Waſſer darein / ſaltze es / ſetz es aufs Feuer / wann es kocht / ſo thue die Fiſch darein / und laß ſie eine halbe Viertel-Stund kochen / verſaume ſie / dann hebe ſie von Feuer herunter / NB. alsdann nehme ein oder zwey Limonien / leg ſie vorhero ins Waſſer / hernach nehme ſie / und ſchneide ſie klein wirfflicht / thue ſie in ein Tiegel oder Caſſerole, ſchlage vier oder fünff Eyer-Dottern darein / thue ein gut Stück friſche Butter und gut geſtoſſen Gewürtz darzu / rühre es mit ein Koch-Löffel wohl herum / thue auch ein Stücklein Zucker darein / gieß ein Gläßlein Wein darauf / auch etwas von der Fiſchbrüh / richte die Braſem an / ſetze die Schüſſel mit den Fiſchen warm: Darnach ſetze die Sooß aufs Feuer / rühre mit dem Koch-Löffel allezeit herum / daß ſie nicht zuſammen laufft / verſuche ſie / wann ſie recht heiß und ein wenig dick iſt / ſo richte ſie über die Braſem an / gieb ſie warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

126. Braſem zu braten.

Nehme Braſem / ſchuppe ſie / ſchneide ſie auf / thue das Ingeräuſch heraus / kerbe ſie auf beeden Seiten mit ein Meſſer ein / oder durchſteche ſie mit einem ſpitzigen Meſſer / ſaltze ſie ein / laß ſie auch eine Weil in Saltz liegen / dann ſtreiffe ſie wieder mit der Hand / oder truckne ſie mit einem ſaubern Tuch ab; Hernach nehme ein Roſt / mache ihn heiß / wiſche ihn wieder ab / laß Butter oder Schmaltz in einer breiten Pfanne oder Blech zergehen / wältze die Braſem in der Butter herum / dann lege ſie auf den heiſſen Roſt / ſetze ihn auf glümmende Kohlen / und brate ſie ſchön ab / beſtreiche ſie offt mit einem Pinſel oder Federn / mit zerlaſſener Butter / wann ſie auf einer Seiten gebraten ſind / ſo wende ſie um / und brate ſie auf der andern auch ſchön / beſtreiche ſie ebenfalls wohl mit Butter / wann ſie nun alle gebraten ſind / ſo richte ſie an / mache in einem Pfändlein etwas Butter über den Feuer braun / gieß ſie über die Braſem her / beſtreiche oder belege ſie mit Citronenbützeln / oder mit zerſchnittenen Citronenbletzen / mache es ſchön / ſo iſt es recht.

Digitized by Google

127. Braſem gebacken.

Nehme Braſem / ſchuppe ſie ſauber / ſchneide ſie an Bauch auf / thue das Ingeräuſch heraus / kerbe ſie mit ein Meſſer auf beeden Seiten ein / oder durchſteche ſie mit ein Meſſer / dann ſaltze ſie ein / wann ſie eine Weil geſaltzen haben / ſo ſtreiffe ſie wohl mit den Händen ab / oder truckne ſie mit ein leinen ſaubern Tuch ab / hernach melbe ſie ein / ſetze eine Pfanne aufs Feuer / thue ein gut Theil Schmaltz darein / wann es heiß iſt / ſo thue die Braſem auch hinein / man kan ſie gantz laſſen / oder vorhero / ehe ſie eingemelbt werden / zerſchneiden / und dann ſoviel hinein thun / als hinein gehen / backe ſie ſchön gelb heraus / ſo iſt es recht.

128. Braſem gebacken oder gebraten zu marginiren.

Nehme Braſem / ſchuppe ſie / kerbe ſie auf beeden Seiten ein / oder durchſteche ſie mit ein Meſſer / ſaltze ſie ein / wann ſie ein oder mehr Stund in Saltz gelegen ſind / ſo kan man ſie wieder abtrucknen / NB. will man ſie backen / ſo werden ſie eingemelbt / und aus dem Schmaltz gebacken / NB. werden ſie aber gebraten / ſo darff man ſie nicht einmelben / ſondern wohl abtrucknen; Hernach mache einen Roſt auf dem Feuer wohl heiß / wiſche den Roſt ſauber ab / dann laß in ein Geſchirr ein Stück Butter oder Schmaltz zergehen / wältze die Braſem darinnen um / lege ſie auf den heiſſen Roſt / und brate ſie ſchön gelb / beſtreiche ſie auch offt mit ein Pinſel oder Federn mit zerlaſſener Butter / wann ſie nun gebraten oder gebacken ſind / ſo lege ſie in ein Geſchirr / es darff aber nicht von Kupffer oder Meßing ſeyn: Alsdann nehme Wein oder guten Eßig ſoviel man braucht / in ein irrden Tiegel oder Hafen / thue gantze Negeln / gantze Muſcatenblüh / gantzen weiſſen Pfeffer / etliche Lorbeerblätter / und geſchnittene Citronenbletz oder Schalen darein / auch wenn man will / ein wenig Saffran / laß es miteinander kochen / aber nicht viel / laß es hernach ein wenig erkalten / aber nicht viel / und gieß es über die Fiſch her; Man kan auch Zwiebel ſcheelen / und ſolche breit ſchneiden / und mitkochen laſſen / wann man es gern hat / decke hernach die Fiſch zu / und ſtelle ſie an ein kühles Ort / man kan allezeit davon gebrauchen.

Von Orffen und Weiß-Fischen.

129. Orffen in einer weissen sauren Sooß zu kochen.

Nehme Orffen oder Weiß-Fisch / schuppe sie sauber / schneide sie auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide sie zu Stücken / oder laß sie gantz / wasche sie aus / und gieß Eßig darauf; Hernach setze ein Kessel oder Pfanne mit Wasser / so zuvor gesaltzen ist / zum Feuer, wann das Wasser kocht / so schmeiß die Fisch gleich darein / und laß sie eine halbe Viertel-Stund kochen / hebe die Fisch von Feuer herab / nehme eine Pfanne / thue / wenn man nicht viel Eyer hat / an statt fünff oder sechs Eyer-Dottern / ein wenig schönes Mehl / zwey Eyer-Dottern / ein gut Stück frische Butter / gutes Gewürtz / ein paar grüne Zwiebel / oder eine geschelte und zu Blezen geschnittene Herbst-Zwiebel darein / gieß ein wenig Wein oder Eßig darauf / rühre es mit ein Löffel untereinander / gieß von der Fischbrüh auch darzu / setze es aufs Feuer / rühre es wohl untereinander / wann es recht heiß ist / so nimm es von Feuer herab / richte die Fisch an / und die Sooß darüber / so ist es recht.

130. Orffen oder Weiß-Fisch in einer Butterbrüh, mit klein gehackter Petersill.

Nehme Orffen oder Weiß Fisch / schuppe sie sauber / schneide sie zu Stücken nach belieben / wasche sie sauber aus / setze ein Kessel oder Pfanne mit Wasser so zuvor gesaltzen ist / zum Feuer / und koche die Orffen oder Weiß-Fisch darinn / gieß etwas Eßig darauf / und laß sie eine halbe Viertel-Stund kochen / dann hebe sie von Feuer herab / richte sie in ein sauber Geschirr ein / thue geriebene Semmel / klein-gehackten Petersill / gutgestossen Gewürtz / und ein gutes Stücklein Butter daran / NB. wann kein Fast-Tag ist / so kan man magerer Fleisch-Suppen daran giessen / oder was von dem Fisch-Wasser darzu thun / alsdann setze es aufs Feuer / kan es in kochen zugedeckt seyn / so ist es besser / versuche sie nach dem Saltz / und richte sie an / es wird recht seyn.

131. Orffen oder Weiß-Fisch in einer gelben Polnischen Sooß.

Nehme Orffen oder Weisch-Fisch / schuppe sie / wasche sie sauber / thue in ein Kessel oder Pfanne etwas Wasser / saltze es wie sichs zum Fischen gebührt / und siede die Fisch in dem Wasser mit Eßig gar / NB. vorhero

hero aber nehme gebutzte Petersilien-Wurtzel / schneide etliche Aepffel / butze sie inwendig aus / scheele auch etliche Zwiebel / schneide sie zu Stücken / thue alles zusamm in ein Hafen / gieß Wein / Wasser / und ein wenig Essig darauf / ist es aber zu dünn / so kan man ein wenig klar-geriebene Semmel daran thun / thue auch ein Stücklein Butter / gutes Gewürtz / ein Stücklein Zucker / und geschnittene Citronen darzu / setze die Brüh aufs Feuer / und laß solche kochen; Alsdann richte die Fisch an / thue ein wenig Saffran darauf / daß es gelb wird / richte dann die Brüh über die Fisch her / setze es auf Kohlen / und laß es durchkochen / so ist es recht.

132. Orffen oder Weiß-Fisch auf den Rost zu braten.

Nehme Orffen oder Weiß-Fisch / schuppe sie sauber / schneide sie an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / saltze sie eine Weil ein / streiffe oder truckne sie mit einem saubern Tuch wieder ab; Hernach lege einen Rost aufs Feuer / laß unterdeß auch Oel oder Butter auf dem Feuer zergehen / wältze die Fisch in dem Oel oder Butter herum / wische den Rost ab / lege dann die Fisch darauf / setze ihn auf glüende Kohlen / bestreiche die Fisch / weil sie braten / offt mit einem Pinsel in Oel oder Butter getunckt / wann sie auf einer Seiten gebraten sind / so wende sie um / und brate sie auf der andern auch so fort / biß sie fertig sind / alsdann kan man sie anrichten oder marginiren.

133. Orffen oder Weiß-Fisch zu backen.

Nehme Orffen oder Weiß-Fisch / schuppe sie / schneide sie an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / durchstecke sie mit einem Messer / saltze sie ein / laß sie eine Weil im Saltz liegen / dann truckne oder streiffe sie mit der Hand wieder ab / und melbe sie mit schwartzen Mehl ein; Hernach setze eine Pfanne mit Schmaltz oder Oel aufs Feuer / wann es heiß ist, so backe die Fisch heraus.

Von See-Fischen.

134. Cabeliau oder Laperton in der Butter mit Senfft.

Nehme wohl gewässerten Cabeliau, schuppe solchen sauber / mache Stück daraus nach Belieben / und wasche sie in frischen Wasser aus; Hernach nehme ein Kessel oder Pfanne / thue den Cabeliau darein / gieß frisch

Waſſer darauf / ſetze es zum Feuer daß es ſacht heiß wird / wenn man bald anrichten will / daß er auch anfangen will zu kochen / er muß aber nicht kochen / wann er ja kocht / ſo darff er nur ſehr wenig kochen / ſonſt wird er zu hart; NB. Alsdann nehme ein Stück friſche Butter in ein Caſſerole oder Stoll-Tiegel / gieß ein paar Löffelvoll Senfft darein / thue ein paar grüne Zwiebel / oder ein paar Stück von einer Herbſt-Zwiebel darzu / ſetz es auf Kohlen / rühre ſtets mit ein Löffel / biß die Butter wohl zergangen iſt: Hernach richte den Cabeliau an / ſetze die Schüſſel warm / mache die Sooß darüber / reibe Muſcaten-Nuß darauf / ſo iſt es recht.

135. Cabeliau oder Laperton in der klaren Butter und klein-gehackten Peterſill.

Nehme den Cabeliau ſo vorhero gewäſſert worden / ſchuppe ſolchen ſauber / und ſchneide ihn zu Stücken / waſche ihn aus / lege den Cabeliau in ein Keſſel oder Hafen / gieß friſch Waſſer darauf / ſetze den Fiſch aber nicht zu nahe zum Feuer / laß ihn recht heiß werden / daß er zu kochen anfangen will / hernach nehme ein Viertel-Pfund oder ein Halb-Pfund friſche Butter / thue ſie in ein Tiegel oder Pfanne / ſetze ihn auf Kohlen / laß ſie ſacht zerſchmeltzen / wann ſie zerſchmoltzen iſt / ſo richte den Cabeliau oder Laperton an in eine Schüſſel / ſetze ſie warm / gieß ſie durch ein Seiher oder Durchſchlag auf den Fiſch / reibe Muſcaten-Nuß darauf / ſo iſt es recht. NB. Will man aber Peterſill darauf ſtreuen / ſo nehme ihn / butz und waſche ſolchen ſauber / und hacke ihn klein / ſtreue ihn auf den angerichten Fiſch / gieb ihn warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

136. Laperton oder Cabeliau in einer Zwiebel-Sooß.

Nehme den Laperton oder Cabeliau der vorhero ausgewäſſert iſt / ſchuppe ſolchen ſauber / ſchneide ihn zu Stücken / waſche ſie ſauber aus / hernach thue den Laperton oder Cabeliau in ein Keſſel oder Hafen / gieß kaltes Waſſer darauf / ſetze es von ferne zum Feuer / daß es ſacht heiß oder zu kochen anfangen will; Unter der Zeit nehme ein gut Theil Herbſt-Zwiebel / ſchneide ſie mit ein Meſſer klein / thue die geſchnittene Zwiebel in ein Tiegel oder Pfändlein / gieß Waſſer darauf / ſetze es zum Feuer / laß die Zwiebel ein wenig kochen / gieß das Waſſer davon ab / nehme ein Tiegel oder Caſſerol-Pfanne / thue die gekochten Zwiebel darein / ſchlage auf

eine

eine grosse Schüssel vier Eyer-Dottern daran / thue ein gutes Stück frische Butter / ein Viertel-Pfund oder mehr / nachdem der Fisch viel sind / darzu / würtze es mit gutem Gewürtz / rühre es mit einem Koch-Löffel wohl untereinander / gieß etliche Löffel von der Fischbrüh darauf / rühre es herum / richte den Laperton oder Cabeliau an / setze es warm: Hernach setze den Tiegel oder Pfanne auf ein Feuer / rühre es wohl herum / wann es kochen will / daß es nicht zu dick ist / so richte es über den Laperton an / ist es aber zu dick / so gieß noch etwas von der Fischbrüh darauf / versuche es nach dem Saltz / so ist es recht.

137. Laperton oder Cabeliau in einer Senfft-Sooß.

Nehme Laperton oder Cabeliau, schuppe solchen / schneide ihn zu Stücken / wasche ihn aus / leg solchen in ein Kessel oder Hafen / gieß kaltes Wasser darauf / setze ihn zum Feuer / aber nicht zu nah / daß er nicht zu heiß wird auf einmahl / wenn man will anrichten / und er zu kochen anfangen will / so richte an / setze die Schüssel warm / thue ein gutes Stück Butter in eine Pfann oder Tiegel / gieß ein paar Löffelvoll Senfft / wann er zu dick ist / so gieß ein wenig von dem Fisch-Wasser daran / dann setze es auf ein sachtes Feuer / rühre es wohl herum / wann die Butter alle wohl zergangen ist / so probire die Sooß / ob sie nicht zu dick oder dünn / und ob sie auch recht in Saltz ist; Alsdann richte die Sooß über den Laperton oder Cabeliau, so ist es recht.

138. Laperton oder Cabeliau gestaufft mit geriebener Semmel und Petersill.

Nehme Laperton oder Cabeliau so vorhero gewässert worden / schuppe solchen sauber / schneide ihn Stückweiß / und wasche ihn aus / hernach thue den Laperton in ein Kessel oder Hafen / gieß kaltes Wasser darauf / setze es ein wenig von ferne zum Feuer / daß er fertig wird wenn man anrichten will / wenn es nun recht heiß ist / und zu kochen anfangen will / so setze den Fisch von Feuer herab / NB. nehme ein Tiegel oder Casserole, thue eine Handvoll geriebene Semmel / ein gutes Stück frische Butter / und gut gestossen Gewürtz darein / nehme gebutzt und gewaschenen Petersill / hacke solchen klein / thue auch etwas von dem gehackten Petersill daran / gieß von dem Laperton-Wasser darauf / und laß es eine Viertel-Stund kochen / man kan auch ein Lorbeerblat darzu thun / und mitkochen lassen; Wann

die

die Brüh nun nicht zu dünn oder dick / und auch in Saltz recht ist / so richte den Cabeliau an / setze die Schüssel auf Kohlen / richte die Sooß darüber / so wird es recht seyn.

139. Laperton oder Cabeliau in einer weissen Butter-Sooß zu zurichten.

Nehme gewässerten Laperton oder Cabeliau, schuppe solchen wohl / schneide den Laperton zu Stücken nach Belieben / wasche ihn aus / thue solchen in ein Kessel oder Hafen / gieß kalt sauber Wasser darauf / setze ihn zum Feuer / aber nicht zu nah / wann man will anrichten / so laß ihn nur einen Wall aufthun / und nimm ihn von Feuer weg; Hernach nehme eine Casserole oder andere saubere Pfanne / thue ein gutes Stück frische Butter / oder auch gleich gesaltzene Butter darein / wann sie aber gesaltzen ist / so muß man sie zuvor auswaschen / dann schlag vier / fünff / oder sechs Eyer-Dottern in die Pfann wo die Butter ist / thue etwas gestossen Gewürtz daran / rühre es mit ein Koch-Löffel wohl untereinander / gieß von der Lapertonbrüh etliche Löffel darauf; Richte den Laperton an / setze die Schüssel warm / hernach nehme die Pfanne / allwo die Sooß darinnen ist / setze sie auf ein stetes Feuer / rühre allezeit / biß die Sooß kochen will / dann hebe sie von Feuer / ist die Sooß zu dick / so kan man noch etwas von der Fischbrüh darzu thun / wann sie dann recht ist / so versuche sie nach dem Saltz / richte sie über den Fisch / reibe etwas Muscaten-Nuß darauf / gieb den Cabeliau warm auf den Tisch / so ist es recht.

Von Sander oder Zander.

140. Sander mit Butter und Senfft zu zurichten.

Nehme den Sander / schuppe solchen sauber / schneide ihn an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide den Fisch über Zwerch nicht gar zwey quer Finger dick / spalte den Kopff von einander / wasche den Fisch zusammen aus / thue ihn in ein Kessel / gieß frisch sauber Wasser darauf / saltze den Fisch wohl / setze solchen aufs Feuer / und laß ihn sacht sieden eine gute Weil / wenn er gekocht hat / so richte den Fisch an / decke solchen mit ein Serviett zu / oder streue sauber Petersilien Kraut darauf: Alsdann setze zerlassene Butter in ein Geschirr apart / und etwas Senfft darneben / so ist es recht.

141. Sander

141. Sander in einer warmen Senfft-Sooß zuzurichten.

Nehme den Sander wie vorher gemeldt / schuppe solchen sauber / schneide ihn an Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide den Kopff herab / spälte ihn voneinander / schneide Stücker zwey quer Finger-dick herab / wasche sie wohl aus / thue sie hernach in ein Kessel oder Pfanne / gieß kaltes Wasser darauf / saltze es wohl / setze die Pfanne aufs Feuer / und laß den Sander eine gute Weil kochen / dann nehme ihn von Feuer wieder herab ; Hernach nehme ein gutes Stück Butter in eine Pfann oder Stoll-Tiegel / gieß etwas Senfft daran / richte den Fisch an / setze die Schüssel warm / setze sie mit der Butter und Senfft auf ein Feuer / rühre stets mit ein Koch-Löffel / biß sie wohl zergangen ist / dann richte sie mit dem Senfft über den Fisch her / giebs warm auf den Tisch / so ist es recht.

142. Sander in Baum-Oel zu backen.

Nehme den Sander / schuppe ihn / wann er geschuppt ist / so schneide den Bauch auf / thue das Ingeräusch heraus / schneide den Kopff herab / die andern Stück schneide nach der Zwerch einen guten Daumen breit herab / besprenge sie mit Saltz / und laß sie eine Weil im Saltz liegen / hernach nehme ein sauber Tuch / truckne das Saltz wieder ab / melbe sie ein wenig rin; Dann thue Baum-Oel in eine Pfanne / man kan auch / wenn man kein Baum-Oel hat / Schmaltz darzu nehmen / setz es aufs Feuer / mache es heiß / thue den eingemelbten Sander darein / und backe die Stück sauber heraus / gieb ihn warm mit gebackenen Peterßill auf die Tafel / oder garnire solchen mit frischen Peterßill / es ist beedes recht. NB. Man kan auch den Sander marginiren: Nehme ein halb Maaß oder mehr Wein-Eßig in ein Tiegel / thue gantz Muscaten-Blüh / gantze Negeln / und etwas gantzen Pfeffer darein ; Wenn man will / so kan man auch etwas Baum-Oel / ein paar Lorbeer-Blätter / ein wenig Roßmarin / und geschnittene Citronen-Bletz oder Schalen darzu thun / setz es aufs Feuer / laß es aufkochen / und auch wieder kalt werden / lege den Sander in ein verzinnten oder irrdenes Geschirr / gieß den Eßig mit dem Gewürtz darauf / setze es an ein kühles Ort / man kan allezeit davon nehmen / man kan auch wenn man will / ein wenig Saffran darzu thun.

143. Von Sander den Schwantz mit Baum-Oel oder Schmaltz zu braten.

Nehme den Sander / ſchuppe ihn / ſchneide ihn an Bauch auf / thue das Jngeräuſch heraus / ſchneide den Schwantz ſo groß als beliebt / herunter / durchſtich ihn wohl mit ein ſpitzigen Meſſer / ſaltze ihn / und laß ihn eine Weil im Saltz liegen / dann ſtreiffe das Saltz herunter / und truckne den Schwantz mit ein reinen Tuch ab / ſtecke ihn an ein Spieß / und binde ihn wohl an / mache ein ſtetes Feuer / lege den Spieß daran / laß ihn herum wenden / beträuff ihn wohl und offt mit Baum-Oel oder heiſſen Schmaltz / laß ihn ſo lang herum wenden / biß man meint daß er gar iſt / zuletzt begieſſe ihn wohl / und beſtreue ihn mit ein wenig Mehl und geriebener Semmel untereinander / laß ein wenig friſche Butter zerſchmeltzen / und begieß ihn damit / richte ihn an / ſetze Citronen und Pommerantzen dabey / ſo iſt es recht.

Vom Stör-Fiſch.

144. Stör in der klaren Butter mit Senfft zu kochen.

Nehme den Stör / ſchuppe ſolchen / wiewohl ſie hart wieder herunter zu bringen ſind / ſchneide ihn an Bauch auf / thue das Jngeräuſch heraus / hernach ſchneide Zwerch-Stück / nicht gar zwey quere Finger-dick herunter / ſoviel als beliebt / waſche den Stör aus / den Kopff kan man ſpalten oder gantz laſſen / lege ihn in ein groſſen Keſſel oder Hafen / gieß Regen-Waſſer darauf / wann mans haben kan / wo man es aber nicht haben kan / ſo nehme flieſſendes Waſſer / ſaltz es wohl / ſetze es bey oder aufs Feuer / laß es eine gute Weil ſacht kochen / dann hebe den Stör von Feuer / richte ihn an / ſetze ein gut Theil Butter zum Feuer / laß es ſacht zergehen / gieß es über ihn / reibe Muſcaten-Nuß darauf / gieb ihn warm auf den Tiſch / ſetze Senfft dabey / ſo iſt es recht.

145. Stör in der Senfft-Sooß.

Nehme den Stör / ſchuppe ſolchen / ſchneide ihn an Bauch auf / thue das Jngeräuſch heraus / ſchneide ſoviel herunter als man braucht / den Kopff kan man ſpälten oder gantz laſſen / was man nicht braucht / kan man mit Stein-Saltz inwendig einſprengen / und in Stroh einbinden / an ein kühles

kühles Ort hängen, und verwahren, bis man es braucht. NB. Den andern aber richte ſolchergeſtalt zu: Waſche den geſchuppten Stör aus, thue ſolchen in einen Keſſel, gieß Regen- oder flieſſendes Waſſer drauf, ſaltze es wohl, ſetze den Stör auf ein gutes Feuer, und laß ihn eine gute Weil ſachte kochen, hernach nehme ihn vom Feuer herab; NB. Thue ein gutes Stück friſche Butter in eine Pfanne, gieß etwas Senfft darzu, ſetz die Pfanne mit der Butter und Senfft aufs Feuer, und rührs wohl herum, wenn die Sooß will heiß werden, ſo richte den Stör an, mache die Sooß drüber, ſo iſt es recht.

146. Stör in Baumöl zu backen.

Nehme den Stör, ſchuppe ſolchen ſauber, mache ihn am Bauch auf, ſchneide Zwerch-Stück herab, ſaltze ihn ein, und laß ihn eine Weil im Saltz liegen, hernach trucke das Saltz mit einen Tuch wieder herab; Dann nehme Baumöl in eine Pfanne, man kan auch etwas Schmaltz darzu nehmen, wenn man nicht Oel genug hat, ſetze es aufs Feuer, und laß es heiß werden, beſtreu den Fiſch ein wenig mit geſtoſſenen Negelen, und etwas Mehl, alsdann lege ihn in das heiſſe Oel, und backe ihn ſacht heraus, gib ihn warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

147. Stör zu braten an einem Spieß.

Nehme den Stör-Schwantz, ſo groß, als man will, wenn er geſchuppt iſt, ſo durchſteche den Schwantz mit einer Gabel, daß das Saltz durchſaltzen kan, laß ihn eine Weile im Saltz liegen, dann ſtreiffe das Saltz wieder ab, ſteck oder binde ihn an einen Spieß, mache ein gutes Feuer, wo er am dickſten iſt, muß das Feuer auch was ſtärcker ſeyn, begieß ihn offt mit zerlaſſener Butter oder Baumöl, und laß ihn eine Stund braten, wenn man ihn will anrichten, ſo begieß ihn vorhero, hernach nehme ein wenig geriebene Semmeln, thue etwas geſtoſſene Negelein und Cordamömel darunter, beſtreue ihn ein wenig damit, und begieß ſolchen wieder mit zerlaſſener Butter: Alsdann richte ihn an, und ſetz eine gantze Citrone dabey, ſo iſt es recht.

Die See-Fiſch werden ſonſt alle nur mit klarer oder zerlaſſener Butter gemacht, und dann wird Senfft dabey geſetzt, er muß aber kalt ſeyn; Oder wenn die Butter darüber durch einen Durchſchlag oder Haar-Sieb gelaſſen worden, ſo kan man ſauber Peterſilien-Kraut hacken, oder klein

ſchneiden, und darauf ſtreuen. NB. Oder man nehme friſche oder geſaltzene ſaubere Butter und Senfft in eine Pfanne, ſetze es über ein Feuer, und rühre allezeit, bis es warm wird, hernach richte es über die Fiſch her.

148. Eine Brüh über einen Wels oder Stör zu machen.

Nehme den Stör oder Wels, wenn derſelbe abgeſotten, wie vorher gemeldt worden, ſo laß ihn ſo lang im Waſſer, worinn er geſotten worden, liegen, bis man will anrichten: Hernach mache eine Brüh, nehme Pfeffer- oder Lebkuchen ein Stücklein, reib es auf einen Reib-Eiſen, thue es in einen Tiegel oder verzinnte Caſſerole, gieß etwas Wein, ein wenig Wein-Eßig und Waſſer drauf, thue geſchnittene Citronen, geſtoſſenen Pfeffer, Negelein, Cardamömlein, Muſcaten, und etwas Zucker daran, laß es kochen, bis die Brüh ein wenig dicklicht wird: Alsdann richte den Fiſch an, ſetze ihn mit der Schüſſel warm, mache die Sooß darüber, und verſuch ſie, ſo iſt es recht.

149. Stör / Wels oder Hauſen / in einer Weirel-Sooß zuzurichten.

Nehme Stör, Wels oder Hauſen, es wird einer geſotten, wie der andere, iſt auch ſchon gemeldt worden, wenn er abgeſotten iſt, ſo laß ihn in dem Waſſer ſtehen, bis man will anrichten; NB. Hernach nehme etliche Löffel-voll Weirel- oder Kirſchen-Mus, daſſelbe thue in einen Tiegel, zerrühre es mit einen Koch- oder Rühr-Löffel mit Wein, wenn es recht klar iſt, ſo ſetze Butter in einer Pfanne aufs Feuer, thue mit einen Kochlöffel ein wenig Mehl darein, und röſte es braun, hernach thue das an die Sooß, oder an das Mus, thue auch gutes geſtoſſenes Gewürtz, geſchnittene Citronen und Zucker dran, laß es ein wenig kochen, verſuchs nach dem Saltz; Alsdann richte die Fiſch an, ſetze die Schüſſel warm, und mach die Sooß drüber, ſo iſt es recht.

150. Wels oder Sander in einer gelben Sooß / mit Mandeln / Roſin / Zucker und Citronen.

Nehme den Wels oder Sander, ſchuppe ſolchen ſauber, mache ihn auf, thue das Ingeräuſch heraus, ſchneide ihn zu Stücken, waſche ſie aus; Hernach nehme Regen- oder flieſſendes Waſſer in einen Keſſel, ſaltze es, und thue den Fiſch darein, iſt es aber ein Geſaltzener, ſo muß er wohl ausgewaſchen, und das Waſſer nicht viel, oder gar nicht geſaltzen werden,

den, setze den Fisch auf ein gutes Feuer, und laß ihn sacht kochen eine halbe Stund, nehm ihn wieder herab, und laß ihn darinnen warm stehen: Darnach nehm einen Tiegel oder Casserole, die verzinnt ist, setze solche mit einem Stück Butter aufs Feuer, und röste ein wenig Mehl darinn, gieß ein Glas Wein, ein wenig von dem Fisch-Wasser, oder frisches darauf, setz es aufs Feuer, und laß kochen, thue gutes Gewürtz, als Negelein, Muscatenblüh, Cordamömel und Pfeffer, geschnittene Citronen, etwas Saffran, und ein Stück Zucker daran, und laß es zusamm kochen; NB. Alsdann nehme Mandeln, brühe sie, ziehe die Haut ab, schneide eine Hand-voll länglicht, thu sie an die Brüh, und laß es kochen, wenn man will, kan man etliche Lorbeer-Blätter und Rosin, so vorhero gebutzt und gewaschen sind, darzu thun, und so zusamm kochen lassen, aber doch nicht lang; Dann richte den Wels oder Hausen an, mache die Brüh drüber, und trag es warm auf den Tisch, so ist es recht.

151. Biber-Schwäntz und Klauen zuzurichten.

Der Biber ist ein vier-füssig Thier, auch fast wie eine Otter, doch nicht groß, er lebet im Wasser, und nähret sich von Fischen, von den Haaren machet man die kostbaren Hüte, der Schwantz aber ist ohne Haar, wie ein Fleisch einer guten Hand breit, ohngefehr eine halbe Ellen, oder drey Viertel lang, und zwey Finger dick, von Gestalt wie ein Fisch.

Nehme den Biber-Schwantz und die Klauen, richte sie auf folgende Art zu: Lege den Schwantz auf einen Rost, und setz ihn auf glühende Kohlen, wenn er wohl warm ist, nehme die obere Haut herab, die Klauen aber müssen in sied-heissem Wasser abgebrüht werden, bis die obere Haut herab geht, hernach butz und wasche sie sauber, und siede den Schwantz und Klauen ein oder zwey Stund im Wasser, dann nehme den Schwantz und Klauen heraus, kühle sie in kalt Wasser wieder ab, mache sie schön rein, und schneide sie zu Stücken, thu sie in einen Tiegel, auch gut gestossen Gewürtz und geschnittene Citronen darzu, gieß ein Glas Wein drauf, reibe ein Stück Pfeffer-Kuchen daran, oder nehme ein Pfännlein, thue etwas Schmaltz darein, setz es aufs Feuer, röste einen Löffel-voll Mehl braun darinnen, und thu es mit darzu, thue auch gebutzt und klein-geschnittene Mandeln und Rosin, auch ein gutes Stück Zucker darzu, laß den Schwantz und die Klauen in der Brüh kochen, dann richte sie an, es wird recht seyn.

152. Biber-Schwantz und Klauen in einer ſüſſen Weixel- oder Kirſch-Mus zu kochen.

Nehme den Biber-Schwantz, lege ſolchen auf den Roſt, ſetze dieſen auf glühende Kohlen, wenn er wohl warm iſt, ſo butze die obere Haut herab, die Klauen aber müſſen wohl gebrüht, hernach abgebutzt, und gewaſchen werden, dann ſetze den Schwantz und Klauen mit Erbſen-Waſſer oder Erbſen zu, laß es ein oder zwey Stund lang kochen; Hernach nehme Weixel- oder Kirſchen-Mus, zerreibe ſolchen mit warmen Wein mit einem Koch-Löffel, gieß auch noch ein gut Theil Wein darauf, thue geſtoſſene Negelein, Muſcatenblüh, Zucker, Zimmet daran, ſetze auch ein Pfännlein mit etwas Schmaltz zum Feuer, röſte ein klein wenig braun Mehl darinn, thu es mit an die Weixel-Sooß, und laß es kochen: Alsdann richte den Biber-Schwantz und die Klauen an, mache die Sooß darüber, ſetze es auf ein Kohl-Feuer, daß es warm bleibt, gib es dann auf den Tiſch, ſo iſt es recht; Oder nehme dürre Weixel oder Kirſchen, waſche ſie aus, thue die Weixel in einen Hafen oder Tiegel, ſetze ſie mit Waſſer und Wein zum Feuer, und laß ſie weich kochen, hernach nehm ſie aus der Brüh, hacke ſie recht klein, thue ſie dann wieder in die Brüh, gieß mehr Wein darzu, ſetze es aufs Feuer, thue geſtoſſene Negelein, Zimmet, Citronen-Bützelein, und ein gutes Stück Zucker daran, röſte auch ein wenig braun Mehl darein, und laß es kochen: Alsdann richte es über den Schwantz her, ſo iſt es auch recht.

Von Pütten, friſchen Schollen und Zungen.

153 Friſche Pütten / Zungen oder Schollen / mit klarer Butter oder Peterſill.

Nehme die friſchen Pütten, Schollen oder Zungen, waſche ſie ſauber, lege ſie in das Geſchirr, worinn ſie kochen ſollen, gieß ſauber Regen- oder Bach-Waſſer darauf, wenn man es haben kan, es iſt ſehr gut darzu, thue Saltz dran, ſetze ſie auf ein gelindes Feuer, und laß ſie ſo lang ſtehen, bis das Waſſer zu kochen anfangen will, dann ſetze ſie vom Feuer herab, laß ſie in dem Waſſer, bis man ſie zum Anrichten braucht; Alsdann nehme eine gute Butter, ſie mag geſaltzen oder nicht geſaltzen ſeyn, thue die Butter in einen Tiegel oder Pfännlein, laß ſie ſacht zergehen, richte die Fiſch an, daß kein Waſſer darunter bleibt, ſetze die Schüſſel mit den

Fiſchen

Fiſchen warm, nehme ein Seyher oder Haar-Sieb, gieß die zerlaſſene Butter durch den Seyher oder Haar-Sieb auf die Fiſch, reibe Muſcaten-Nuß, oder ſtreue Muſcaten-Blüh darauf, ſchneide ſauber grün Peterſilien-Kraut klein, ſtreue es darauf, es kan auch davon bleiben, wenn man es nicht gern hat, gib die Fiſch warm auf den Tiſch, es wird recht ſeyn.

154. Friſche Pütten/ Schollen oder Zungen mit ausgebrochenen grünen Erbſen zu kochen.

Nehme die Schollen, Zungen oder Pütten, bereite und koche ſie wie zuvor gemeldet worden; Hernach nehme ausgebrochene grüne Erbſen, waſche ſie, und koche ſie in kalten Waſſer weich, wann ſie aber recht jung ſind, ſo darff man ſie eben nicht vorher kochen, ſondern thue ſo wohl die abgekocht, oder die nicht gekocht ſind, in ein Tiegel, worinn zuvor ein gutes Stück Butter gethan worden, dann die Erbſen und geriebene Semmel darauf, ſetze es auf Kohlen, und laß es ſchweiſſen, dann gieß etwas Fleiſchbrüh oder Waſſer darauf, aber nicht zu viel, laß es ſacht kochen, daß die Erbſen ſchön weich werden, thue Muſcaten-Blüh, etwas geſtoſſenen Pfeffer, auch wenn man will, klein gehackten Peterſill daran, wann die Erbſen nun weich ſind, und man ſie über die Fiſch anrichten will, ſo thue noch ein gutes Stücklein Butter darzu, hernach richte die Fiſch an, und die Erbſen darüber, verſuche ſie vorhero nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

155. Friſche Schollen/ Pütten oder Zungen in der dicken Butter.

Nehme Schollen, Zungen oder Pütten, waſche ſie ſauber, hernach lege ſie in ein Keſſel oder groſſe Pfannen, thue Bach- oder Regen-Waſſer, wann man es haben kan, darauf, kan man aber keines haben, ſo muß man wohl ander Waſſer nehmen, ſetze es auf ein ſacht Feuer, laß es warm werden, daß es anfängt zu kochen, die Fiſch dörffen aber nicht wohl kochen, ſonſt werden ſie zu hart, laß ſie ſo lang in dem Waſſer liegen, worinn ſie haben kochen ſollen, biß man ſie anricht; Dann nehme auf eine Schüſſel Fiſch, drey oder vier Eyer-Dottern in eine Caſſerole oder andere ſaubere Pfannen, thue ein gutes Stück friſche Butter darzu, rühre es mit ein Koch-Löffel wohl untereinander, thue auch geſtoſſene Muſcaten-Blüh daran, gieß ein paar Löffel voll von dem Fiſch-Waſſer darauf, rühre es wohl herum, richte die Fiſch an, ſetze die Sooß auf ein ſtetes Feuer, rühre

ſie allezeit herum, biß ſie will dick werden und anfangen zu kochen, wird die Sooß aber zu dick, ſo muß man noch etwas von dem Fiſch-Waſſer darzu thun; Alsdann verſuche ſie nach dem Saltz, und richte ſie über die ſchon angerichten Fiſch her, es wird recht ſeyn.

156. Friſche Zungen/Schollen oder Pütten in der Butter mit Senfft.

Nehme die Schollen, Zungen oder Pütten, wann ſie eingeſaltzen ſind, ſo muß man ſie einpaar mahl ſauber auswaſchen, daß das Saltz und das Unreine herunter kommt, ſind ſie aber friſch, ſo waſche ſie ebenfalls ein paar mahl aus, lege ſie in ein Keſſel oder Pfannen, ſo groß iſt, thue Regen-Waſſer oder flieſſend Waſſer darauf, ſind es friſche, ſo ſaltze ſie, ſetze die Pfannen aufs Feuer, wann ſie zu kochen anfangen wollen, ſo nehme ſie von Feuer wieder weg, laß ſie in dem Waſſer liegen, biß man ſie anricht, daß ſie warm und weiß bleiben; Hernach nehme ein Tiegel oder Pfannen, thue ein gut Stück friſche Butter darein, gieß ein paar Löffel Senfft daran, ſcheele ein oder zwey Zwiebel, ſchneide ſie voneinander, und thue ſie auch darzu, dann richte die Fiſch an, ſetze die Schüſſel mit den Fiſchen warm: Alsdann nehme die Butter mit dem Senfft, ſetze ſie auf ein Kohl-Feuer oder anders Feuer, rühre es wohl herum, wann es wohl heiß iſt, ſo richte ſie über die Fiſch, gib ſie warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

Von Stock-Fiſchen.

157. Stock-Fiſch in der klaren Butter zu machen.

Nehme wohl-gewäſſerten Stockfiſch, brich ihn von den Gräten und von der äuſſern Haut aus, oder ſchuppe ihn wohl, und thue die Grät meiſtentheils heraus, dann rolle oder wickle den Stockfiſch feſt zuſammen, überbinde ihn auch mit Baſt oder Faden wohl, und lege ihn in ein Hafen oder ander Geſchirr, gieß gelindes Waſſer darauf, ſetze ihn zum Feuer, aber auch nicht zu nahe ans Feuer, laß ihn recht heiß werden, daß er eben zu kochen anfangen will, wann man ihn ſoll anrichten; Darnach nehme ein gutes Stück Butter in ein Tiegel oder Pfannen, laß ſie ſacht beym Feuer zergehen, wann die Butter zerſchmoltzen iſt, ſo nehme ein Seyher oder Haarſieb, gieß die Butter dadurch auf den Stockfiſch, derſelbe muß aber zuvor warm geſetzt, und mit einer Schüſſel

zuge-

zugedeckt worden seyn, mache neben um die Schüssel Häuflein von Pfeffer und Saltz, und gib den Stockfisch zugedeckt auf den Tisch, so ist es recht.

158. Stockfisch mit Kümmel und Butter.

Wiewohl der Stockfisch zweyerley sind, den einen heist man den Kliebffisch, den muß man eine gute Weil, doch aber sacht kochen lassen; Was aber der rechte Stockfisch ist, der darff gar nicht kochen, sondern nur sacht heiß werden: NB. Man kan den Stockfisch vorhero ausgräten oder schuppen, und dann zum Feuer setzen, wann es nun soll angerichtet werden, so nehme Kümmel, seyhe solchen durch ein Seyher, daß kein Sand darinnen bleibt, laß ein Stück Butter in ein Tiegel oder Pfannen beym Feuer sacht zergehen, richte alsdann den Stockfisch an, setze ihn warm, streue Kümmel darauf, gieß auch viel zerlassene Butter daran, streue Saltz und Pfeffer um die Schüssel, gib den Stockfisch zugedeckt warm auf den Tisch, so ist es recht.

159. Stockfisch mit süssen Raam.

Nehme Stockfisch, der gut ist, und auch wohl gewässert, brich die Grät heraus, leg ihn in ein Hafen oder anders Geschirr, gieß kaltes Wasser darauf, setze ihn nicht zu nah ans Feuer, daß er sacht warm wird, will er aber anfangen zu kochen, und man richt nicht gleich an, so setze ihn von Feuer weg; Hernach nehme süssen Raam in eine Casserole oder Tiegel, setze solchen auf Kohlen, und laß den Raam kochen, thue geriebene Semmel darein, laß sie auch mit kochen: Alsdann richte den Stockfisch in eine Schüssel, thue frische Butter mit darunter, setze die Schüssel auf ein Kohlfeuer, und gieß den Raam darauf; NB. Man kan den Raam vorhero saltzen, oder thue das Saltz und Gewürtz um die Schüssel herum, laß es ein wenig aufkochen, gib es so auf den Tisch, es wird recht seyn.

160. Stockfisch mit geröstten Zwiebeln zu kochen.

Nehme guten gewässerten Stockfisch, gräte ihn aus, und löse die Haut herunter, oder schuppe ihn, und thue dann die Grät heraus, drehe den Stockfisch übereinander, und binde ihn mit ein Faden wohl zusammen, lege ihn in ein Hafen, gieß Regen-Wasser, oder Bach-Wasser, oder sonst ein gelindes Wasser darauf, setze den Stockfisch zum Feuer, und laß ihn sacht heiß werden, daß das Wasser kochen will; Wenn man

nun will anrichten, so setze ein gut Theil halb Butter und halb Schmalz zum Feuer, laß es auch sacht heiß werden, thue ein gut Theil geputzt geschnittene Zwiebel in das heisse Schmaltz, und röste die Zwiebel schön gelb darinnen: Alsdann richte den Stockfisch an, thue den Faden davon, setze die Schüssel mit den Stockfisch warm, thue die geröste Zwiebel mit der Butter darauf, streue Saltz und Gewürtz um die Schüssel herum, oder mache Häufflein von Saltz und Gewürtz um die Schüssel, dann wenn der Stockfisch zuvor gesaltzen wird, so wird er hart, gib ihn auf den Tisch, so wird es recht seyn.

161. Stockfisch mit Senfft und Butter zu machen.

Nehme Stockfisch, der weiß und wohl gewässert ist, ziehe die Haut herab, thue die Grät heraus, binde ihn zusammen, lege solchen in ein Hafen oder Geschirr, gieß kaltes Wasser darauf, so nicht zu hart ist, kan es aber Bach- oder Regen-Wasser seyn, so ist es am besten, dann setze es zum Feuer, laß es sacht heiß werden, daß es fast zu kochen anfangen will, kochen aber darff es nicht; Hernach nehme ein gut Stück Butter in eine Pfannen oder Tiegel, gieß ein paar oder mehr Löffel voll Senfft daran, setze es auf ein sachtes Feuer, rühre es wohl herum, wann es will zu dick werden, so gieß ein wenig von dem Stockfisch-Wasser darauf, wann das Schmaltz nun wohl heiß oder zergangen ist, so richte den Stockfisch an, seyhe das Wasser herab, und setze die Schüssel mit dem Stockfisch warm: Alsdann richte die Butter mit dem Senfft darüber, thue Saltz und Gewürtz dabey, so ist es recht.

162. Stockfisch in einer gemeinen Butterbrüh zu machen.

Nehme guten gewässerten Stockfisch, schuppe solchen sauber, wasche ihn aus, thue solchen in ein Kessel oder Hafen, gieß kaltes Wasser darauf, setze ihn zu Feuer, als wenn er kochen soll, wann er aber zu kochen anfangen will, so nehme ihn von Feuer weg; Hernach nehme eine Casserole oder Tiegel, setze solche mit ein guten Stück Butter aufs Feuer, wann die Butter zergangen ist, so thue mit ein Löffel so viel Mehl darein, als man braucht, und röste es ein wenig, gieß auch von Stockfisch-Wasser darauf, rühre es herum, und laß es durchkochen, wann es durchgekocht ist, so seyhe das Wasser von dem Stockfisch herab, und gieß die Brüh darauf, oder fange ihn heraus, und thue solchen in die Brüh, saltze

und

und würtze den Stockfiſch auch / man kan auch wanns beliebt / Kümmel oder klein-gehackten Peterſill daran thun / thue auch noch ein Stück Butter darzu / dann er will viel haben / verſuche ihn / richte ihn alsdann an / und gieb ihn warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

163. Stockfiſch gedämpfft.

Nehme guten gewäſſerten Stockfiſch / ſchuppe ſolchen ſauber / breche die Grät heraus / und waſche ihn wohl aus; Hernach nehme ein Tiegel / oder ein geſchloſſenen Keſſel oder Caſſerole, da ſich wohl ein Deckel darauf ſchickt / thue ein gut Stück friſche Butter darein / laß ſie ein wenig auf dem Feuer zergehen / dann nehme den Stockfiſch / trucke das Waſſer wohl heraus / lege ihn in das Geſchirr / worinn er ſoll gedämpfft werden / gieß zerlaſſene Butter darauf / man kan auch etliche gantze oder zerſchnittene Zwiebel darzu thun / decke alsdann ihn wohl zu / vermache auch den Deckel mit groben Waſſer-Teig / hernach ſetze ihn auf Kohlen / und laß ſolchen eine Stund lang auf den Kohlen dämpffen: Alsdann richte ihn ſchön gantz an / ſtreue gutes Gewürtz und Saltz neben auf der Schüſſel herum / daß man ihn erſt auf den Teller ſaltzen kan / ſo wird er nicht hart / und iſt auch ſo recht.

164. Stockfiſch-Poctum oder in Ofen gebacken.

Nehme Stockfiſch ſo gut iſt / und auch wohl gewäſſert / waſche ſolchen ſauber aus / thue ihn in ein Geſchirr / gieß friſch Waſſer darauf / ſetze ihn ohne Saltz zum Feuer / laß ihn recht warm werden / daß er zu kochen anfangen will / gieß das Waſſer davon ab / thue den weiſſen Stockfiſch aus den Gräten / wann man meint / daß man genug hat / ſo thue den ausgekräten Stockfiſch auf ein Hackbret / hacke ſolchen klein / weiche Semmel ſoviel man braucht in guter Milch ein / wann ſie wohl weich iſt / ſo trucke ſie wieder aus / und hacke den Stockfiſch und Semmel untereinander; hernach nehme Butter in eine Pfanne / laß ſie auf dem Feuer zergehen / dann ſchlage 6. 8. oder mehr Eyer darein / wanns nun viel Stockfiſch und Semmel ſind / ſo muß man auch viel Eyer darzu nehmen / rühre ſie mit ein Koch-Löffel allezeit wie ein Eyer-Schmaltz oder gerührte Eyer auf dem Feuer / thue ſie auch unter die Stockfiſch / thue Saltz und Gewürtz was recht iſt daran / und hacke es wohl untereinander / ſchlage noch 2. biß 4. rohe Eyer daran / laß ein gutes Stück Butter zergehen / gieß es auch dar-

auf / hacke es wohl untereinander; hernach nehme eine blecherne oder silberne Schüssel / bestreiche dieselbe mit Butter / thue das gehackte in die Schüssel / streiche es schön rund und glatt mit einem grossen heissen Messer / wann es fertig ist / so gieß zerlassene Butter darauf / und backe es in ein Ofen schön heraus / so ist es recht.

Von gedörrten Plateiß oder Schollen.

165. Schollen oder Plateiß mit grün-ausgekörnten Erbsen zu kochen.

Nehme gewässerte Schollen oder Plateiß / schneide die Grät oder Flossen herab / wasche sie wieder aus / lege sie in eine Pfanne / gieß kaltes Wasser darauf / setze sie zum Feuer / wann es zu kochen anfangen will / so hebe sie von Feuer weg / und laß sie in dem Wasser warm stehen; hernach nehme ausgekörnte grüne Erbsen die noch jung sind / koche sie in frischen saubern Wasser weich / wann man will / so kan man das Wasser abseyhen / und Fleischbrüh darauf giessen / oder laß das Wasser dabey / thue ein gutes Stück frische Butter geriebene Semmel und gestossen Gewürtz daran / laß es sacht kochen / daß die Erbsen recht weich werden / und die Brüh nicht zu dick wird / versuche sie nach dem Saltz / und richte die Schollen oder Plateiß in eine Schüssel / setze dieselbe warm auf ein Kohlfeuer / richte die Erbsen darüber / man kan auch sauber Peterſilien-Kraut klein schneiden und daran thun / und mitkochen lassen / und so über die Schollen mit anrichten / es wird recht seyn.

166. Schollen oder Plateiß in der klaren Butter.

Nehme die Schollen oder Plateiß / wann sie gewässert sind / schneide die Flossen ab / und butze sie sauber aus / lege die Schollen oder Plateiß in eine Pfanne oder Kessel / gieß frisch Wasser darauf / setze sie zum Feuer / wann sie aber zu kochen anfangen wollen / so hebe sie von Feuer weg / und laß sie warm stehen; hernach nehme eine Pfanne oder Tiegel / thue ein gutes stück Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / oder mache sie braun; dann richte die Schollen oder Plateiß an / seyhe das Wasser herab / gieß die Butter durch ein Seiher über die Fisch her / setze die Schüssel warm / saltze sie / thue gestossene Muscatenblüh darauf / so ist es recht. Man kan auch Peterſilienkraut sauber lesen / waschen / klein hacken / und darüber streuen.

167. Schollen

Digitized by Google

167. Schollen oder Plateiß ausgebrochen in der Butter-Brüh.

Nehme Schollen oder Plateiß ſo gewäſſert ſind / ſchneide die Floſſen herab / thue ſie in ein Keſſel oder Pfanne / gieß kaltes Waſſer darauf / ſetze ſie zum Feuer / wann ſie anfangen zu kochen / ſo hebe ſie von Feuer wieder weg; hernach nehme eine Schüſſel / worinn die Fiſch ſollen zu Tiſch getragen werden / thue friſche Butter und geriebene Semmel in die Schüſſel / thue auch ein wenig Saltz und gut geſtoſſen Gewürtz darzu / rühre es mit einem Kochlöffel in der Schüſſel herum / daß ſichs anhängt; dann nehme die Schollen oder Plateiß heraus / löſe das Fleiſch mit ein groſſen Meſſer ſchön gantz von beeden Seiten herab / lege es um die Schüſſel auf die Butter herum / wann es nun alles herum / und die Schüſſel wohl belegt iſt / ſo ſtreue geriebene Semmel darauf / thue auch gutes Gewürtz und Butter daran / gieß von der Fiſchbrüh oder Fleiſchbrüh darauf / decke es zu / ſetze es auf ein Kohlfeuer / und laß es kochen / verſuche es nach dem Saltz / ſo iſt es recht; Man kan auch die gantzen Plateiß ſo kochen / es iſt auch recht.

168. Schollen oder Plateiß in der Erbſen-Sooß.

Nehme Schollen oder Plateiß / butze ſie ſauber / ſchneide die Grät oder Floſſen herab / thue ſie in ein Keſſel oder Pfanne / gieß friſch Waſſer darauf / ſetze es zum Feuer / laß ſie anfangen zu kochen / hebe ſie von Feuer weg / und laß ſie in dem heiſſen Waſſer liegen; Hernach nehme gekochte Erbſen / treibe ſie durch ein Durchſchlag oder Seyher in ein Tiegel oder verzinnte Caſſerole, die Brüh darff aber nicht zu dick ſeyn / thue ein gut Stück friſche Butter / und geſtoſſene Muſcatenblüh daran / laß es kochen / verſuch es nach dem Saltz: alsdann richte die Schollen oder Plateiß an / ſetze die Schüſſel auf ein Kohlfeuer / richte die Brüh darüber / laß es ein wenig aufkochen / ſo iſt es recht.

169. Schollen oder Plateiß mit jungen gelben Rüben.

Nehme gute gewäſſerte Schollen oder Plateiß / ſchneide die Floſſen ab / wie ich allezeit ſchon gemeldet hab / lege die Fiſch in ein Keſſel oder Pfanne / gieß kaltes Waſſer darauf / ſetze ſie bey oder aufs Feuer / laß ſie ſacht heiß werden / wann ſie nun zu kochen anfangen wollen / oder ſchon kochen / ſo nehme ſie von Feuer weg; Hernach nehme junge gelbe Rüben / butze ſie ſauber / ſchneide ſie klein würfflicht oder länglicht wie kleinen Speck /

und koche ſie in Waſſer weich / gieß es ab / und gieß Fleiſchbrüh wenn man will darauf / hat man aber Faſt-Tag / ſo kan man das Waſſer daran laſſen; darnach nehme ein gutes Stücklein Butter in eine Pfanne / ſetze ſie aufs Feuer / und röſte ein wenig Mehl darinnen / thue es dann mit guten geſtoſſenen Gewürtz an die Rüben / laß ſie kochen biß ſie ſchön weich ſeynd / wann ſie aber zu dünn an der Brüh ſind / ſo thue ein wenig geriebene Semmel daran / und laß es mehr kochen: alsdann richte die Plateiß oder die Schollen an / ſetze ſie auf Kohlfeuer / ehe man aber die Rüben darüber richt / ſo thue ein gutes Stück Butter daran / denn alle Fiſch wollen wohl Butter haben / darnach richte die Rüben auch über die Schollen oder Plateiß / verſuche ſie nach dem Saltz / ſo wird es recht ſeyn.

170. Schollen oder Plateiß geſtaufft mit klein-gehackten Peterſilien-Kraut.

Nehme Schollen oder Plateiß ſowohl gewäſſert ſeynd / ſchneide die Floſſen herab / butz und waſche ſie aus / thue ſie in ein Geſchirr / gieß kaltes Waſſer darauf / ſetze ſie zum Feuer / laß ſie ſacht heiß werden / wann ſie nun anfangen zu kochen / ſo hebe ſie von Feuer weg / und laß ſie in Waſſer liegen; hernach nehme ein Tiegel oder Pfanne / thue geriebene Semmel / gut geſtoſſen Gewürtz / ein gutes Stück Butter / und ſauber gebutzt-gewaſchen und klein-gehackten Peterſilien-Kraut darzu / gieß durch ein Seyher von dem Plateiß-Waſſer oder Fleiſchbrüh darauf / ſetze es auf ein Feuer / und laß es ſacht kochen / daß die Brüh und die geriebene Semmel wohl verkocht / verſuch es nach dem Saltz / richte die Schollen oder Plateiß an / ſetze ſie auf ein Kohlfeuer / richte die Sooß darüber / laß ſie ein wenig aufkochen / und gieb ſie warm auf den Tiſch / ſo wird es recht ſeyn. NB. Die Mayonanbrühen werden eben auf dieſe Art gemacht.

171. Schollen oder Plateiß zu braten.

Nehme wohl gewäſſerte Schollen oder Plateiß / ſchneide die Floſſen herab / butze ſie ſauber ab / lege ſie in ein Keſſel oder Pfanne / gieß kaltes Waſſer darauf / und ſetze ſie aufs Feuer / wann ſie dann wollen anfangen zu kochen / ſo hebe ſie von Feuer weg / nehme ſolche aus dem Waſſer heraus / und laß trucken werden; dann thue in eine Pfanne friſche Butter / laß ſie zergehen / wältze die Schollen oder Plateiß darinnen herum / beſtreue ſie hernach wann es beliebt / mit geriebener Semmel und Gewürtz /

und

und lege sie auf den Rost und brate sie / man kan auch die geriebene Semmel davon lassen / wann sie nun gebraten sind / so richte sie an / nehme Butter in eine Pfanne / setz sie aufs Feuer / und mache sie braun / giebs alsdann warm auf den Tisch / so ist es recht.

Von Häringen.

172. Häring in einer Mayoran-Brüh.

Nehme Häring / wässere sie ein Tag oder drey / gieb ihnen alle Tag frisch Wasser / dann hänge sie ein Tag in die Wärm / oder in die Lufft / zum kochen dörffen sie zwar nicht gedörrt werden / sondern schneide sie in der Helfft voneinander / oder lasse sie gantz / dann thue sie in eine Pfanne / gieß kaltes Wasser darauf / und laß sie ein Wall aufkochen / man kan sie zwar ohnabgekocht in eine Casserole oder saubere Pfann einrichten / thue geriebene Semmel / klein gemachten Mayoran / aber nicht zuviel / sonst wird es zu bitter / ein gut Stück Butter / und gestossen Gewürtz darzu / gieß Erbsen-Wasser oder ander Wasser darauf / und laß es kochen / der Brüh darff aber nicht zuviel seyn / und muß auch nicht zu dünn oder dick seyn / versuche sie nach dem Saltz / und richte sie an / so ist es recht.

173. Häring in der Erbsenbrüh.

Nehme gewässerte Häring / lasse sie gantz / oder schneide sie in der Helfft voneinander / lege sie in ein Casserole oder Tiegel / laß gekochte Erbsen durch ein Seiher oder Durchschlag darauf lauffen / aber nicht zu dick / thue auch ein Stücklein gute Butter / und gut gestossen Gewürtz daran / und laß es kochen / versuche es ; Alsdann richte die Häring an / und die Sooß darüber / so ist es recht.

174. Häring in der weissen Sooß mit Wein und Citronen.

Nehme gewässerte Häring / schneide sie voneinander / oder laß sie gantz / lege sie in eine Pfanne / gieß Wasser darauf / setze sie auf ein Feuer / und laß sie ein wenig kochen ; Hernach nehme zwey oder drey Eyer-Dottern in ein Pfändlein / thue ein Stücklein frische Butter und gut gestossen Gewürtz daran / rühre es mit ein Koch-Löffel wohl herum / gieß ein paar Löffelvoll Wein / und was von der Häringbrüh darauf / setze es aufs Feuer / rührs allezeit herum / wanns dick werden will / so nehme sie aus dem Wasser / richte sie an / und die Sooß darauf / reibe Muscatennuß darauf / so ists recht.

175. Häring zu braten auf Erbſen oder ſauer Kraut.

Nehme Häring / ſo drey Tag gewäſſert / hänge ſie auf / und truckne ſie in der Wärm oder in der Lufft / hernach mache ein Roſt heiß / beſtreue die abgetrocknete Häring mit ein wenig Mehl / dann lege ſie auf den heiſſen Roſt / ſetze ihn mit den Häring auf Kohlen / und brate ſie ſchön / wann ſie auf der ein Seiten gebraten ſind / ſo wende ſie um / und brate ſie auf der andern auch / alsdann kan man ſie anrichten / und trucken auf den Tiſch geben; Oder man kan braune Butter darauf / auch eine ſaure Sooß darüber machen; Man kan ſie auch um gekochte Erbſen / oder um gekocht ſauer Kraut legen.

176. Häring zu marginiren.

Nehme Häring / wann ſie noch nicht gewäſſert / und getrocknet ſind / ſo wäſſere ſie drey Tag / gieß alle Tag friſch Waſſer darauf / dann waſche ſie aus / und hänge ſie auf / bey den Ofen / oder zum Feuer / oder in die Lufft / wann ſie nun trucken ſind / ſo mache ein Roſt auf dem Feuer heiß / wiſche ihn mit einem trucknen Hadern wieder ab / melbe die Häring ein wenig mit Mehl ein / lege ſie auf den heiſſen Roſt / ſetze ihn mit den Häring auf glüende Kohlen / brate ſie / wann ſie auf einer Seiten gebraten ſind / ſo wende ſie um / und brate ſie auf der andern auch / hernach leg die Häring in ein irrdenes oder ſonſt gutes Geſchirr / wanns nur kein Kupffer oder Meßing iſt; Dann nehme guten Eßig in ein Tiegel / thue von allerhand gantzen Gewürtz / ein paar oder etliche Lorbeer-Blätter / und etwas Roßmarm darzu / laß es ein Sud aufthun / wenn man will / kan man auch was Baumoel darzu nehmen / dann laß es wieder erkalten / gieß es über die gebratene Häring / verwahre ſie an ein kühlen Ort / man kan lang davon brauchen.

177. Häring zu backen.

Nehme Häring / wann ſie ſchon gewäſſert und getrucknet ſind / ſo ſchneide ſie die Helfft voneinander; Hernach nehme ſchönes Mehl in ein Geſchirr / gieß etwas Milch daran / rühre es mit ein Rühr-Löffel wohl untereinander / ſchlage drey oder mehr Eyer daran / mache einen Teig / aber nicht gar zu dünn / mache auch Schmaltz in einer Pfannen heiß / wältze die Häring zuerſt in dem Teig herum: Alsdann thue in das heiſſe Schmaltz ſoviel hinein gehen / ſetze die Pfanne aufs Feuer / und backe die Häring ſchön gelb heraus / man kan ſie nun gebacken ſtatt einer andern Speiß auf den Tiſch geben / oder damit marginiren.

Von

Von Austern.

178. Austern gestofft mit Citronen.

Nehme Austern / so schon ausgebrochen sind / sind sie aber noch in Schalen / so breche sie aus / thue sie mit ihrer Brüh in eine Pfanne / so verzinnt oder Silber ist / oder in eine silberne oder zinnerne Schüssel / thue zuvor klar-gerieben Semmel-Meht in die Pfanne oder Schüssel / und dann die Austern mit der Brüh darauf / thue ein gut Stück frische Butter auch darzu / thue auch gestossen Gewürtz daran / gieß etwas Wein darauf; Alsdann setze es auf ein Kohl-Feuer / decke die Austern zu / laß es ein wenig untereinander kochen / die Sooß oder Brüh muß aber nicht zu dünn oder dick seyn / richte dann die Austern an / trucke Citronen-Safft darauf / und gieb sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

179. Austern mit Sardellen gestaufft.

Nehme vier oder sechs oder soviel Sardellen als man will / wasche sie ein paar mahl aus kalten Wasser / ziehe das Fleisch von den Gräten herab / und schneide es auf ein saubern Bret klein / thue sie in ein Tiegel oder Casserole, oder Schüssel / zerreibe sie mit ein Löffel / daß sie dünn werden / mit ein wenig Wasser oder Brüh / oder frischer Butter / thue klar-geriebene Semmel soviel man nöthig hat / ein gutes Stücklein frische Butter / gestossenen weissen Pfeffer / Muscaten-Blüh / geschnittene Citronen-Schalen / oder ein paar Citronen-Bletz daran / gieß Fleisch-Brüh oder sauber Wasser / und etwas Wein darauf / NB. und thue die Austern mit der Brüh / wenn sie Brüh haben / auch darzu / setze es auf ein Kohl-Feuer / und laß es ein wenig kochen / trucke mehr Citronen-Safft darauf / so ist es recht.

180. Pip-Austern zu machen.

Nehme Austern so noch in Schalen sind / butze die Austern-Schalen sauber ab / hernach lege sie auf den Rost / man darff die Austern aber nicht aufmachen / setze sie auf Kohlen mit den Rost / wann sie nun aufspringen / so pipen sie / dann sind sie recht; Alsdann gieb sie mit ein Serviett auf den Tisch / es wird recht seyn.

181. Austern

181. Auſtern zu braten.

Nehme Auſtern ſo noch in Schalen ſind / butze die Auſtern Schalen ab / hernach mache ſie mit ein Meſſer auf / ſchmeiß die obere oder die blatte Schalen weg / mache ſie loß / laß ſie in der tieffen Schalen liegen / dann ſetze ſie auf den Roſt / thue geriebene Semmel / und ein wenig geſtoſſene Muſcaten-Blüh / in eine jede Auſtern ſoviel / als man mit zwey Fingern faſſen kan / thue auch auf eine jede Auſtern eine Haſel-Nuß groß zerlaſſene oder friſche Butter / NB. hernach wenn man ſie haben will / ſo ſetze den Roſt mit den Auſtern auf glüende Kohlen / hat man eine heiſſe Schauffel von Eiſen / ſo halte ſie über den Roſt / und laß ſie braten / aber nicht länger / als biß das geriebene Brod als die Semmel will gelb werden / dann hebe ſie von Feuer herab / ſetze die Auſtern eine nach der andern auf die Schüſſel / wann ſie nun alle darinn ſind / ſo gieß gleich braune Butter darauf / trucke auch Citronen-Safft darauf / ſetze eine Citronen dabey / und gieb ſie warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

182. NB. Man kan die Auſtern auch auf ſolche Art mit Baum-Oel braten. NB. Man kan ſie auch / wann ſie friſch ſind / roh mit weiſſen Pfeffer / Baum-Oel und Eßig eſſen.

Von Muſcheln.

183. Muſcheln in ihren Schalen in einer weiſſen Sooß zu kochen.

Nehme Muſchel mit den Schalen / waſche ſie ſauber ab mit friſchen Waſſer / butze das unreine herab / ſetze eine Pfann oder Keſſel mit Waſſer zum Feuer / ſaltze es ein wenig / thue die Muſcheln darein / laß ſie aber nicht lang kochen / dann ſetze ſie von Feuer herab ; NB. Hernach nehme eine Caſſerole oder andere Pfanne / ſchlage drey oder mehr Eyer-Dottern darein / thue ein gutes Stück Butter / und gut geſtoſſen Gewürtz darzu / und rühre es mit ein Koch-Löffel wohl untereinander / gieß von dem Muſchel-Waſſer oder Fleiſch-Brüh / und etwas Wein-Eßig darauf / thue auch ein wenig Citronen-Schalen darzu / ſetze es auf ein Kohl-Feuer / und rühre ſtets herum / dann es muß eine dicke Brüh werden / verſuche die Brüh nach dem Saltz : Alsdann nehme eine Schüſſel / worauf man ſie will zu Tiſch tragen / breite ein ſauber Serviett darein / fange die Muſchel

Muscheln mit ein Faum-Löffel aus dem Wasser, lege sie in das Serviett, decke sie mit dem Serviett zu, daß sie warm bleiben: Dann richte die Sooß in eine kleine Schüssel an, gib beede Schüssel warm auf den Tisch, so wird es recht seyn.

184. Muscheln mit geriebener Semmel gestaufft.

Nehme Muscheln, es mögen eingemachte oder frische seyn, NB. sind es frische, und noch in den Schalen, so nehme sie aus den Schalen heraus, reinige sie auch sauber, dann in den Muscheln ist bißweilen was garstiges von Haaren oder Most, auch Spießlein von den Muscheln, so heraus müssen, dann thue sie in ein Tiegel, thue geriebene Semmel, ein gutes Stücklein frische Butter, gut gestossen Gewürtz, und etwas von einer Citronen geschnitten, davon aber die Kern genommen sind, daß es nicht bitter wird, daran, gieß ein wenig Wein darauf, decke es zu, und laß es kochen, versuche es nach dem Saltz, richte es an, so ist es recht. NB. Man kan die Muscheln auch auf solche Art in zinnern oder silbern Schüsseln kochen, die Muscheln nur vorhero ordentlich gelegt, so ist es recht.

185. Muscheln so frisch oder eingemacht sind/ in einer weissen Sooß zu kochen.

Nehme eingemachte oder frische Muscheln, so noch in Schalen sind, sind sie noch in Schalen, so nehme sie heraus, durchsuche sie, ob nichts Unreines von Graß oder andern Gewächs darinnen ist, thue sie in ein Tiegel oder saubere Pfannen, gieß etwas Wein darauf, und laß sie ein wenig kochen, dann nehme sie heraus, richte sie auf eine Schüssel oder Assiette hübsch ordentlich an, und setze sie warm; Hernach nehme ein Tiegel oder Pfannen, schlage 2. 3. auch mehr, wann es viel Muscheln sind, Eyer-Dottern in das Geschirr, thue ein gutes Stücklein Butter an die Dottern, und rühre es wohl mit ein Löffel untereinander, thue auch gut gestossen Gewürtz, und ein wenig Citronen daran, gieß ein wenig Fleischbrüh oder Wasser, und auch etwas Wein-Essig darauf, daß es eine sängerliche Sooß wird, rühre es stets herum, biß es wohl heiß ist, die Sooß muß auch ein wenig dicklicht werden: Alsdann richte die Sooß über die Muscheln, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht. Man kan auch ein wenig Muscaten-Nuß darauf reiben.

Von Schneckeu.

186. Schnecken in der Mayoran-Brüh zu kochen.

Nehme Schnecken, ſo noch in Häuſern ſind, waſche die Häuſer mit den Schnecken ein wenig ab in einem Geſchirr, dann thue ſie in ein Keſſel oder Hafen, gieß heiß Waſſer darauf, laß es einen Wall aufthun, hernach ziehe ſie aus den Häuſern heraus, butze ſie, wie gebräuchlich iſt, nehme die Schnecken in ein Geſchirr, thue eine Hand voll Saltz daran, ſchlage es wohl mit den Händen ab, waſche ſie wieder ſchön ab, dann thue die Schnecken in ein Tiegel oder Hafen, gieß Waſſer darauf, ſaltze es ein wenig, und laß die Schnecken ein oder zwey Stund kochen, nehme die Häuſer, reibe ſie wohl mit Saltz aus, mache ſie ſauber, daß das Waſſer alles wieder heraus kommt; Alsdann nehme ein gut Theil klar geriebene Semmel, und zu ein Schock Snecken ein Viertel oder anderthalb Viertel-Pfund Butter, thue dieſes zuſamm in eine Schüſſel, thue Saltz, ſo viel als nöthig iſt, und gut geſtoſſen Gewürtz daran, reibe ein wenig dürren Mayoran in der Hand klar, thue ſolchen auch darunter, wenn man einen darzu haben will, ſchlage ein oder zwey Eyer daran, mache einen Teig daraus: Dann nehme die Schnecken, waſche ſie aus, nehme ein Schnecken-Haus nach dem andern, fülle ein wenig von dem Semmel-Teig darein, dann thue ein Schnecken darauf, und wieder von dem Semmel-Teig darauf geſchmiert, und ſo fort, biß die Häuſer und Schnecken alle ſind, darnach thue ſie in ein Tigel oder Caſſerole, ſo verzinnt iſt, thue gute Fleiſchbrüh, und ein wenig gerieben Semmel-Mehl darauf, laß ſie eine Weil kochen, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

187. Schnecken mit Speck zu kochen.

Nehme Schnecken, mache ſie zurecht, wie vorhero gemeldt worden, wann ſie nun gebutzt, abgeſchleimt und gekocht ſind, ſo nehme die Schnecken, hacke ſie klein, nehme zu ein Schock Schnecken ein halb Pfund friſche Butter, hacke den Speck unter die Schnecken, daß es mit einander klein wird, thue Saltz, etwas geſtoſſen Gewütz, als: Muſcaten-Blüh, weiſſen Pfeffer, und etwas Saffran daran, thue auch klein geriebenen Mayoran darzu, auch eine Hand voll klein geriebene Semmel, darnach es viel Schnecken ſind, ſchlage auch ein paar Eyer daran, und hacke es alles wohl unter-

einan-

einander, wann die Schnecken-Häuser nun rein sind, so fülle sie mit dem Speck, als wie die Schnecken gewest sind, ehe sie gebutzt worden; Hernach thue die Schnecken in ein Tiegel, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue etwas Semmel-Mehl und gutes Gewürtz daran, setze sie auf Kohlen, und laß sie eine halbe Stund kochen, versuche es nach dem Saltz, richte die Schnecken an, so wird es recht seyn.

188. Schnecken in den Häusern auf dem Rost wie Austern mit Butter und Citronen zu braten.

Nehme gute fette Schnecken, butze die Häuser sauber ab, dann thue die Häuser mit den Schnecken in ein Hafen oder Kessel, gieß heiß Wasser darauf, setze sie zum Feuer, laß sie anfangen zu kochen, dann nehme sie von Feuer weg, ziehe sie aus den Häusern heraus, butze die Schnecken sauber, und schlage sie mit Saltz ab, wasche sie aus, und laß die Schnecken in Wasser und Saltz ein Stund lang kochen; Hernach nehme die Häuser, butze sie sauber, setze sie auf den Rost, lasse frische Butter warm werden, gieß etwas in ein jedes Häußlein, stecke ein oder zwey Schnecken darein, thue ein wenig gestossenen weissen Pfeffer darauf, thue auch Muscaten-Blüh darzu, setze sie mit dem Rost auf Kohlen, und laß die Schnecken braten, wann sie alle gebraten sind, so setze sie geschwind in eine warme Schüssel, mache Butter braun, gieß in ein jedes Häußlein ein wenig, trucke Citronen-Safft darauf, gib sie warm auf den Tisch, es wird recht seyn. Man kan die Schnecken auch auf solche Art mit Baum-Oel statt der Butter also braten.

189. Schnecken in einer Eyer-Dottern-Brüh oder Fricassee zu kochen.

Nehme Schnecken, so gut sind, thue sie in ein Hafen oder Kessel, gieß heiß Wasser darauf, und setze die Schnecken zum Feuer, wann sie zu kochen anfangen, so setze sie von Feuer weg, ziehe die Schnecken mit einer Gabel aus den Schalen, weil man die Häuser nicht braucht, so kan man sie weg lassen, butze die Schnecken sauber, thue sie in eine Schüssel oder ander Geschirr, thue eine Hand voll Saltz darauf, und schlage sie in dem Saltz ab, und wasche die Schnecken sauber aus, dann thue sie in ein Hafen oder Tiegel, gieß Wasser darauf, saltze es ein wenig, und laß sie

weich kochen, hernach gieß das Wasser wieder ab, wasche sie aus; Dann thue in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen ein Stücklein Butter, setze die Pfannen aufs Feuer, thue die Schnecken hinein, und laß sie ein wenig darinnen schweissen, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gestossen gutes Gewürtz, und etwas Citronen-Schalen daran, und laß es kochen, sie müssen aber nicht mehr Brüh haben, als sichs gebührt, man kan auch ein wenig Wein daran giessen, und mit kochen lassen: Wenn man nun will anrichten, so schlage drey oder fünff Eyer-Dottern in ein Geschirrlein, rühre sie mit ein wenig Wein mit ein höltzernen Löffel klar, thue auch ein Stücklein frische Butter an die Eyer-Dottern, wann man nun die Schnecken will anrichten, so gieß die abgerührten Eyer-Dottern mit der Butter an die Schnecken, schwinge sie herum, man kan sie auch ein wenig über das Feuer halten, daß aber die Brüh nicht zusammen laufft: Alsdann versuche sie, richte die Schnecken an, trucke Citronen-Safft darauf, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht.

15. Schnecken am Spieß mit Speck und Morcheln / oder an statt dessen mit Krebs-Schwäntzen zu braten.

Nehme Schnecken, wann sie an der Zeit am besten sind, wasche sie mit den Häusern ab, thue sie in ein Geschirr, allwo man sie sambt den Häusern abkochen will, gieß bald heiß Wasser darauf, nimmt man aber statt deß warmen, kaltes Wasser, so muß man geschwind mit den Schnecken zum Feuer eilen, sonst kriegen sie aus, laß sie ein Wall oder Sud aufthun, dann nehme sie von Feuer, ziehe die Schnecken mit einer Gabel, oder sonst was spitziges heraus, butze sie, wie sichs gehört, thue die gebutzten Schnecken in ein Geschirr, thue eine Hand voll Saltz darbey, menge es wohl untereinander, wasche die Schnecken wieder ab, thue sie in ein Tiegel oder Hafen, gieß Wasser darauf, saltze sie, setze es zum Feuer, und laß sie eine Zeitlang kochen, wasche sie wieder aus; NB. Hernach nehme Morcheln, sie mögen dürr oder frisch seyn, butze sie, und wasche sie wohl aus, sind es dürre Morcheln, so muß man heiß Wasser darauf giessen, und abbrühen, bey den frischen ist es aber nicht nöthig, daß man heiß Wasser darauf thut; Alsdann nehme gute Butter in ein Tiegel oder Pfannen, laß die Butter zergehen, schneide auch frischen Speck eines guten

Gro-

Groschen groß, und guten Messer-Rucken dick, dann nehme die Morcheln, Schnecken und Speck, oder an statt des Specks ausgebrochene Krebs-Schwäntz, wältze es zusammen in der zerlassenen Butter herum, nehme silberne Spießlein, wie die mittelmässigen Spick-Nadel seyn, wenn man aber keine silberne hat, so mache welche von saubern Holtz, stecke ein Spießlein um das andere voll, dann nehme etwas klar-geriebene Semmeln in ein Schüsselein, oder auf einen Teller, thue Gewürtz und Saltz, soviel als nöthig ist, unter die geriebene Semmeln, bestreue das Angesteckte damit, lege es auf einen Rost, wenn man es haben will, so setze den Rost mit den besteckten Spießlein auf glühende Kohlen, und laß es braten, wende es um, daß es auf allen Seiten brät, doch aber nicht verbrennt, und auch nicht zu sehr ausdörrt; Alsdann richte es an, mache braune Butter drauf, gib es warm auf den Tisch, so ist es recht.

Von Krebsen.

191. Ausgebrochene Krebs-Ragout.

Nehme Krebs, es müssen eben die grösten nicht seyn, wenn man andere hat, wasche dieselbe, thue sie hernach in einen Kessel oder Pfanne, gieß Wasser darauf, saltze sie aber nicht zu starck, und laß sie ein wenig kochen, gieß dann das Wasser davon ab, oder fange sie heraus, breche die Schalen ab, wie sichs gehört, butze sie aus, thue sie in einen Mörsel, und stosse sie klein, wenn sie nun klein gestossen sind, so thue auch ein Stücklein Butter darunter; hernach nehme einen Tiegel oder Pfanne, thue ein gut Stück Butter darein, wenn man viel Krebs-Butter haben will, thue die gestossene Krebs-Schalen auch darein, setze die Pfanne aufs Feuer, rühre es mit einem Löffel herum, und laß es eine gute Weile rösten, wenn die Butter anfängt zu gischen, so gieß Fleischbrüh darauf, ist es aber Fast-Tag, und man kein Fleisch isst, so gieß Erbsen-Suppen, soviel als nöthig ist, darauf, und laß es kochen, giesst man aber Wasser darauf, so kan man etliche Zwiebeln oder Petersill, auch ein Stücklein Semmel darzu thun, daß es einen Geschmack bekommt, weil es nur Wasser ist, wenn es eine Weil gekocht hat, so treibe die Brüh durch ein Haar-Sieb in einen Tiegel oder Casserole, thue gut gestossen Gewürtz, geriebenes Semmel-Mehl, oder ein wenig gelb geröst Mehl daran, wenn aber die durchschlagene Erbsen-Brüh dick ist, so braucht man nicht viel Semmel-Mehl,

oder geröst Mehl, darzu, denn je kürtzer die Brüh, je besser sie sind, thue auch die Krebs-Butter darzu, ist der Krebs-Butter aber nicht genug, so thue noch ein wenig frische Butter daran, und laß sie mitkochen, versuch sie nach dem Saltz, so ist es recht.

192. Krebs-Ragout mit Morcheln oder Triffeln/ oder beydes zusamm mit den Krebsen.

Nehme Krebs nach Belieben, wasche sie sauber, thue sie in einen Kessel oder Pfanne, gieß Wasser darauf, saltze sie, und laß ein wenig sieden, dann nehme sie heraus, brech die Schalen herunter, wie sichs gehört, und wenn es gut soll seyn, so muß man nur die Krebs-Schwäntz nehmen, wenn man absonderlich genug Krebs hat, die Schalen aber butze aus, und stosse sie in einem Mörsel wohl klein, wenn sie klein sind, so stosse ein wenig Butter darunter; hernach nehme einen Tiegel oder Casserole, thue etwas Butter und Schmaltz darein, und die gestossene Krebs-Schaalen darbey, setze es auf ein hübsch Feuer, laß es rösten, bis die Butter in die Höh steigt, wenn kein Fast-Tag ist, so kan man Fleischbrüh daran giessen, ist aber ein Fast-Tag, oder man isst kein Fleisch, so kan man Erbsen-Brüh oder Wasser darzu nehmen, wenn man aber Wasser nimmt, so muß man was von Petersill oder grünen Zwiebeln darzu thun, und mitkochen lassen, damit es einen Geschmack bekommt; NB. Nehme Spieß-Morcheln, soviel als nöthig ist, butz und wasche sie aus, gieß laulicht oder warm Wasser darauf, und laß sie eine Weile weichen; will man aber Triffeln darzu nehmen, so laß sie auch in warmen Wasser oder Fleisch-Brüh eine gute Weile weichen; hernach nehme einen Tiegel, thue ein Stücklein Butter darein, setze es aufs Feuer, röste so viel gelblicht Mehl darinnen, als man braucht, dann trucke die Morcheln oder Triffeln aus, thue sie in das geröste Mehl, und röste sie auch ein wenig darinnen, thue auch die Krebs-Schwäntz, oder ausgebrochene Krebs darzu, NB. treib die Krebs-Schalen-Brüh durch ein Haar-Tuch oder Seyher, gieß etwas davon auf das Ragout, als: auf die Krebs und Morcheln, thue gutes Gewürtz daran, man kan auch ein Stücklein Citronen-Schalen darzu nehmen, setze es auf ein gutes Feuer, und laß es kochen, daß es nicht zu dick oder dünn wird, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht.

193. Krebs-Ragout mit Spargel.

Nehme Krebs, soviel man will oder hat, wasche sie sauber, und koche

sie

sie mit ein wenig Saltz ab, dann breche sie aus, wie man will, die Krebs-Schalen aber stosse in einem Mörsel klein, wenn sie klein gestossen sind, so stosse noch ein Stücklein frische Butter darunter; Hernach nehme einen Tiegel oder Pfanne, thue etwas Butter und Schmaltz darein, und die gestossene Krebs-Schalen auch darzu, setze sie auf ein gutes Feuer, laß sie rösten, bis die Butter schön roth wird, gieß Fleischbrüh darauf, wenn man Fleisch ist, oder Wasser, soviel man braucht, und laß es kochen, treib es durch einen Seyher oder Haar-Sieb, vorhero aber nehme Spargel, soviel man will, breche solchen ab, so weit er sich brechen lässt, schneide den Spargel klein, wasche ihn aus, und koche solchen in Wasser ab; Alsdann nehme den abgekochten Spargel und die Krebs, thue sie zusammen in eine Casserole oder Tiegel, gieß von der Krebs-Brüh darauf, thue auch von der Krebs-Butter daran, thue geriebene Semmeln, und gut gestossen Gewürtz darzu, laß es sacht kochen, daß es nicht zu dick oder dünn wird, versuche es nach dem Saltz, es wird recht seyn.

194. Krebs-Ragout mit Artischocken zu kochen.

Nehme Krebs, wasche sie sauber, koche sie in Wasser mit ein wenig Saltz ab, dann nehme die Krebs heraus, breche die Schalen herunter, wie man selbst will, butze die Schalen aus, und stosse sie im Mörsel klein, stosse auch ein wenig Butter darunter; Hernach thue ein gutes Stück Butter in einen Tiegel oder Pfanne, setze sie aufs Feuer, thue die gestossene Krebs-Schalen auch darein, und röste die Butter schön roth, gieß etwas Wasser oder Fleischbrüh darauf, laß es durchkochen, und zwinge die Brüh durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch: Alsdann nehme ausgebrochene junge Erbsen, wenn man will, so kan man sie vorhero einen Sud in Wasser aufthun lassen, dann thue die Erbsen und Krebs zusammen in einen Tiegel oder verzinnte Casserole, man kan auch geriebene Semmeln, oder ein wenig gelblich-geröstes Mehl daran thun, dann gieß von der Krebs-Brüh soviel, als nöthig ist, darauf, laß es sacht kochen, versuchs nach dem Saltz, so ist es recht.

195. Krebs-Ragout mit Sardellen.

Nehme Krebs, soviel man braucht, wasche sie sauber, und koche sie mit Wasser und ein wenig Saltz ab, dann breche die Schalen herab, wie es sich gehört, butze die Schalen aus, und stosse sie in einem Mörsel klein, stosse auch ein Stücklein Butter darunter; Hernach nehme einen Tiegel oder Pfanne, thue

thue ein gut Theil Butter darein, wenn man aber nicht Butter genug hat, ſo nehme Schmaltz darzu, ſetze das Geſchirr mit der Butter auf das Feuer, thue die Krebs-Schalen auch darbey, laß die Butter wohl röſten, daß ſie ſchön roth wird, rühre ſie aber wohl herum, daß ſie nicht anbrennen, und gieß Fleiſch-Brüh oder Waſſer darauf, NB. gieſſt man aber Waſſer darauf, ſo kan man etliche grüne Zwiebeln, oder ſauberen Peterſill darzu thun, thue auch, ſo man will, ein Stück gebäht oder ungebähte Semmel darzu, und laß es mitkochen, treibe es hernach durch ein Haar-Tuch oder Sieb: Alsdann thue die ausgebrochene Krebs in eine Caſſerole oder Tiegel, thue geriebene Semmeln, oder ein wenig in Butter gelblich geröſtes Mehl darzu, thu auch etwas geſtoſſen Gewürtz daran, gieß von der Krebs-Brüh darauf, nehme etliche Sardellen, waſch ſie ein paar mal ſauber aus, thue die Grät heraus, hacke oder ſchneide ſie klein, und thu ſie mit an die Krebs, und mache die Brüh nicht zu dick, wenn ſie zu dünn iſt, kan man ein wenig geriebene Semmel daran thun, und mitkochen laſſen, auch ſo man will, ein oder zwey Schnitt Citronen-Schalen darunter nehmen, und ſo untereinander kochen laſſen, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

196. Krebs-Ragout mit Käs- oder Blumen-Köhl zu kochen.

Nehme Krebs, waſche ſie ſauber, thu ſie in einen Keſſel oder Pfanne, gieß Waſſer darauf, ſaltze ſie ein wenig, und kochs ab, dann brech ſie aus, butze die Schalen, ſtoß ſie im Mörſel klein, und ſtoß auch etwas Butter darunter; Darnach ſetz eine Pfanne oder Tiegel mit Butter und den geſtoſſenen Krebs-Schalen zum Feuer, laß ſie röſten, bis die Butter ſchön roth wird, gieß Waſſer oder Fleiſchbrüh darauf, und laß es durchkochen, dann ſeihe die Krebs-Brüh durch ein Haar-Sieb oder Seyher in ein Geſchirr; Hernach nehme Käs- oder Blumen-Köhl, butze und waſche ſolchen ſauber, thue ihn in ein Geſchirr, und koche ſolchen mit Waſſer ab, aber nicht zu weich, NB. dann thue den Käs-Köhl und Krebs zuſammen, thue gut geſtoſſen Gewürtz, etwas geriebene Semmel, oder in Butter ſchön gelblich geröſtes Mehl, an die Krebs und Käs-Köhl, laß es kochen nicht zu dick, auch daß er nicht zu weich wird, verſuch es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

197. Krebs-

197. Krebs-Ragout mit Krebs- oder Kalbfleisch-Klösen / auch mit Morcheln und andern Klösen.

Nehme Krebs, soviel man benöthiget ist, wasche sie sauber aus, und koche sie in Wasser und ein wenig Saltz, dann breche die Schalen herunter, butze sie aus, und stoß sie im Mörsel klein, wenn sie nun klein sind, so stosse ein wenig gute Butter darunter; Hernach thue die gestossenen Schalen in eine Pfanne oder Tiegel, thue ein gut Theil Butter daran, setze sie aufs Feuer, und röste die Schalen so lang, bis die Butter roth wird, gieß Fleischbrüh darauf, und laß es kochen, darnach seihe die Brüh durch ein Haar-Sieb oder Seyher; NB. Will man von den Krebsen Klös machen, so nehm die Schwäntz, hacke sie klein, weiche etwas Semmel in Milch ein, wenn sie wohl weich ist, so hack sie auch mit darunter, NB. man kan auch drey, vier oder mehr Eyer in einer Butter auf dem Feuer wie ein Eyer-Schmaltz hübsch klar machen, und auch mit unter die gehackten Krebs thun, dann hack es alles wohl untereinander, und thu das Gehackte in einen Tiegel oder irrdene Schüssel, schlag noch ein paar oder mehr halb Eyer-Dottern, und halb gantze Eyer dran, gieß etwas von der Krebs-Butter dran, daß es roth wird, thue geriebene Muscaten-Nuß, und etwas Pfeffer dran, saltze es, wie sichs gebührt, rühre es wohl untereinander, mache kleine Klöslein davon, und laß sie in der Krebs-Brüh kochen, es darff aber nicht viel Brüh dran seyn, wenn sie bald gar gekocht sind, so kan man die ausgebrochene Krebs darzu thun, NB. will man Morcheln darzu nehmen, so butze sie vorher, wasche sie aus, gieß heiß Wasser oder Fleischbrüh drauf, und laß sie weichen, dann trucke sie aus, oder thue sie mit der Brüh an die Krebs, man kan auch etwas Semmel, oder geriebene, darzu thun, und mit durchkochen lassen, oder thue ein wenig in Butter geröst Mehl an die Krebs und Klös, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht.

NB. Will man an statt der Krebs-Klös Kalbfleisch-Klös machen, so mache sie auf folgende Art: Nehme etwas Kalbfleisch vom Schlegel, schneids von Beinen herab, thue die Haut und das Zähe heraus, hack es klein, nehm geriebene Semmel soviel, als nöthig ist, röste solche in Schmaltz oder Butter, thue das gehackte Fleisch mit der gerösten Semmel in eine

irrdene Schüſſel oder Tiegel, ſchlage ſoviel Eyer, als nöthig iſt, daran, thue Saltz und Gewürtz darzu, und rühre es untereinander, wenn es zu veſt iſt, ſo gieß ein wenig Waſſer dran, ſo wird es etwas gelinder: Alsdann kan man die Klös in der Krebs-Brüh kochen, wie es bey den Krebſen beſchrieben iſt.

198. Krebs-Ragout von Krebſen / mit Kälber-Prießlein.

Nehme Krebs, ſoviel beliebt, waſche ſie aus, ſetze ſie mit Waſſer und etwas Saltz zum Feuer, und laß ſie kochen, wenn ſie gekocht ſeynd, ſo nehme ſie heraus, breche die Schalen herunter, butze dieſelben aus, und ſtoß ſie im Mörſel klein, ſtoß auch ein wenig Butter mit darunter; Hernach nehm eine Pfanne oder Tiegel, thue Butter darein, und die Krebs-Schalen auch darzu, ſetze die Pfanne aufs Feuer, rührs mit einen Löffel herum, röſte die Krebs-Schalen in der Butter, daß ſie ſchön roth wird, dann gieß Fleiſchbrüh drauf, laß es durchkochen, und ſeih die Brüh herab in ein Geſchirr; NB. Nehme Kälber-Prieß, auch Kalbs-Eyter, waſche ſie ſauber aus, koche oder quelle die Prieß in ſiedendem Waſſer oder Fleiſchbrüh ab, wenn ſie ein wenig gekocht haben, ſo nehme ſie heraus, lege ſie in ein friſch Waſſer, kühl und waſche ſie ab, ſo kan mans ſchneiden, wie man will, wenn mans geſchnitten hat, ſo thue die Krebs und Prieß zuſamm in einen Tiegel, thue vorhero aber ein Stücklein Butter darein, und röſt ein wenig Mehl darinnen gelb: Alsdann thue die Kälber-Prieß und Krebs drein, auch gut Gewürtz dran, gieß von der Krebs-Brüh darauf, ſoviel man nöthig hat, NB. man kan auch ein Lorbeer-Blat, und ein wenig Citronen-Schalen darzu thun, und ſo kochen laſſen, ſo iſt es recht.

199. Krebs-Poctum zu machen.

Nehme Krebs, darnach man den Poctum will groß machen, ſo muß man auch viel Krebs nehmen, waſche ſie ſauber, koche ſie mit Waſſer, und ein wenig Saltz ab, hernach thue die Schalen von den Krebſen herab, NB. die Schwäntz aber verwahre, in denenſelben iſt oben ein ſchwartzes Aederlein, das thue heraus, dann hacke ſie klein, weiche friſche Semmel-Broſam in guter Milch ein, ſoviel man braucht, wenn die Semmel weich iſt, trucke ſie zwiſchen zweyen Tellern aus, daß die Milch heraus kommt, und hack die Semmel mit unter die Krebs, NB. wenn man den Poctum will

will oder soll groß machen, und hat nicht Krebs genug, so kan man etwas von einem abgesottenen Hecht darunter nehmen, es müssen aber die Grät heraus kommen, dann hack es klein darunter; Hernach nehm eine Pfanne, thue ein gutes Stücklein Butter darein, und setze sie aufs Feuer, daß die Butter zergeht, schlage vier, sechs, zehen oder zwölff Eyer drein, rühre es mit einen Kochlöffel wohl untereinander, setze es aufs Feuer, rühr die Eyer als ein Eyer-Schmaltz, thu es hernach unter die gehackten Krebs, schlage noch drey oder fünff Eyer, auch mehr, so man es nöthig hat, daran, thue Saltz und gut gestossen Gewürtz darzu, und hack es untereinander, NB. hernach nehm die Krebs-Schalen, thue sie in Mörsel, stoß sie klein, stoß auch ein Stücklein Butter darunter, thue auch ein gut Theil Butter in eine Pfanne oder Tiegel, setze es aufs Feuer, rühre die Schalen herum, und laß sie wohl rösten, daß die Butter schön roth wird, alsdann gieß sie durch einen engen Seyher, thue von der Krebs-Butter einen guten Theil unter das Gehackte, an die übrige Krebs-Schalen gieß Fleischbrüh, und laß es kochen, dann seyhs ab, und thu es in ein Geschirr, das Gehackte aber stoß in einem Mörsel wohl untereinander; NB. will man den Poctum füllen, so kan man ein Ragout machen, von was man will, als von Kälber-Prieſen oder jungen Hühnern, Krebſen, Morcheln und Triffeln; NB. die Ragout kan man also machen: Wenn die jungen Hühner gebutzt seynd, so schneide sie zu Stücken, und wasche sie wieder aus, man kan auch Morcheln oder Triffeln darzu nehmen, denn es muß was weiches seyn, das nicht lang backen darff, sonst verdorrt es im Ofen; hernach nehm eine Casserole oder Tiegel, thue ein Stück Butter darein, setz es aufs Feuer, und röste ein wenig Mehl gelblich darinnen, thue das zusamm-gemachte Ragout in das Mehl, gieß von der Krebs-Brüh darauf, thue gut gestossenes Gewürtz, und etwas Citronen-Schalen daran, und laß es weich kochen, versuchs nach dem Saltz, und laß es kurtz einkochen, dann laß es wieder kalt werden; NB. hernach nehm den gestossenen Farce aus dem Mörsel, thue den auf einen silbern oder blechenen Teller, aber nicht allen, mache ihn auseinander, daß man das Ragout darein richten kan, es darff aber nicht zuviel Brüh dran seyn, mache den Farce aussenher ein wenig in die Höh, hernach thue den andern drauf, baue das Ragout ein, überstreich es mit einem grossen heissen Messer, und mache es schön erhoben, wenn der Poctum fertig ist, so hack ihn mit dem heissen

naſſen Meſſer-Rucken, alsdann ſchieß den Pocktum in einen heiſſen Ofen, laß ihn eine halbe oder drey Viertel-Stund backen, wenn er gar gebacken iſt, ſo iſt er recht. NB. Man kan es auch auf dieſe Art ohne Füll oder Ragout machen.

200. Krebs angeſchlagen.

Nehme hübſche groſſe Krebs, ſoviel man braucht oder nehmen will, waſche ſie ſauber aus, und koche ſie in Waſſer und etwas Saltz ab, nehme ſie, breche die Schalen herunter, butze ſie ab, wie es ſich gehört, NB. nehme hernach von den kleinſten nur die Schwäntz, hacke ſie klein, weich etwas von einer neugebackenen Semmel in guter Milch ein, aber nicht zuviel, laß ſie wohl weich werden, trucke ſie wieder aus, und hacke ſie mit unter die Krebs-Schwäntz; NB. Hernach butze die Krebs-Schalen in einen Mörſel klein, ſtoß ein Stücklein Butter darunter, nehm einen Tiegel oder Pfanne, thue ein gut Theil Butter, und die Krebs-Schalen darzu, ſetze ſie aufs Feuer, und laß röſten, bis die Butter ſchön roth wird, ſeihe etwas davon ab in eine Pfanne, rühre in der Krebs-Butter drey oder mehr Eyer wie ein Eyer-Schmaltz, aber nicht zu hart, thue es hernach unter die gehackten Krebs, hacke es mehr, thue gut Gewürtz, und Saltz, was recht iſt, daran, thue ſolches in einen ſaubern Mörſel, und ſtoß den Farce wohl, ſchlage noch etliche Eyer, halb Dottern, und halb gantze Eyer dran, gieß etwas von der Krebs-Butter drauf, daß es roth und locker wird; dann nehm die ausgebrochene Krebs, ein nach dem andern, thu von dem gehackten oder geſtoſſenen Farce darauf, überſtreiche die Krebs über und über mit einem groſſen warmen naſſen Meſſer, mache ſie glatt, ziere oder hacke ſie mit einem warmen Meſſer-Rucken, wenn ſie denn alle ſo gemacht ſind, ſo leg ſie auf eine ſilberne Blatte, oder kupfernes Blech, oder ſonſt was ſaubers, das man in einen Ofen oder Brat-Röhren ſchieſſen kan, laß ſie eine kleine Viertel-Stund backen, daß ſie aber nicht zu dürr werden: Alsdann kan man ſie ſauber anrichten, und warm auf den Tiſch geben, oder man kan auch die angeſchlagene Krebs um eine Ollebatri oder Potage, oder um ein gutes Ragout legen, ſo iſt es recht.

201. Krebs-Naſen zu füllen.

Nehme Krebs, je gröſſer, je beſſer, ſoviel man haben will, waſche ſie, ſetze ſie mit ein wenig Waſſer zum Feuer, und laß ſie kochen, dann breche

ſie

sie völlig aus, daß die Schwäntz allein sind, die Nasen wasche sauber aus, und verwahre sie, die übrigen Schalen stosse klein, wenn sie klein gestossen sind, so stoß ein wenig gute Butter darunter; Hernach nehme eine Pfanne oder Stoll-Tiegel, thue Butter und Schmaltz, ungefehr ein Viertel oder halb Pfund, darein, thu die gestossene Krebs-Schalen auch darzu, setze es aufs Feuer, und röste es, bis die Butter schön roth wird, dann seihe die Butter ab in ein Geschirr, auf die andern Krebs-Schalen aber gieß Fleischbrüh, und laß es kochen, seihe die Brüh auch gar ab in ein apart Geschirr, als in einen Stoll-Tiegel, worinnen die Krebs-Nasen können gekocht werden; NB. Nehme die Krebs-Schwäntz, hacke sie klein, vorhero aber weiche Semmel-Brosam in guter Milch ein, wenn sie weich ist, trucke sie aus, thue etwas unter die gehackten Krebs-Schwäntz, und hacke es untereinander, nehme von der abgeseihten Krebs-Butter, oder einer andern, in eine Pfanne, setze sie aufs Feuer, wenn sie zergangen ist, schlage drey oder mehr Eyer darein, setze sie wieder aufs Feuer, rühre es mit einen Kochlöffel hübsch glatt, aber nicht zu dick, thu es alsdann unter die Krebs und Semmel, schlage noch eins, oder soviel man braucht, halb Eyer und halb Dottern dran, thue Saltz und gutes Gewürtz darzu, hacke es wohl untereinander, gieß ein wenig von der Krebs-Butter darauf, man kan das Gehackte oder den Farce auch in einem Mörsel stossen, wenns gut ist, so nehm es aus dem Mörsel heraus auf einen Teller, oder anderes Geschirr, nehme die saubern Krebs-Nasen, fülle von dem Farce oder Gehäck darein, überstreiche sie mit einem heissen nassen Messer, wenn sie all sind, kan man sie in Oefen oder Brat-Röhren, oder in einer Torten-Pfanne backen, dann kan man sie so gebacken auf den Tisch geben, oder um etwas garniren; NB. Will man sie aber kochen, so muß der Farce ein wenig vest gemacht werden, daß er nicht zu- oder heraus fährt: Dann setze die Krebs-Brüh mit dem Tiegel auf ein Feuer, thue gutes Gewürtz dran, wenn sie kocht, kan man die gefüllten Krebs-Nasen darein thun, und sie eine Viertel-Stund kochen lassen, dann richte sie an, gib sie warm auf den Tisch, bestreue oder ziere die Schüssel sauber, versuch sie nach dem Saltz, es wird recht seyn. NB. Man kan auch an statt der Fleischbrüh gute Milch dran giessen, und auf solche Art kochen; auch junge weisse Rüben, und vielerley andere Sachen dran kochen.

202. Ragout von Krebs-Schwäntzen mit Artiſchocken-Böden zu kochen.

Nehme Krebs, ſoviel man will, waſche ſie ſauber, gieß Waſſer darauf, thue ein wenig Saltz daran, und laß ſie kochen, alsdann breche die Schwäntz heraus, butze die Schalen ſauber aus, ſtoſſe ſie im Mörſel klein, und ſtoß auch ein wenig Butter darunter; Hernach nehm eine Pfanne oder Tiegel, thue etwas Butter und Schmaltz darein, und die geſtoſſene Krebs-Schalen auch darzu, ſetze es auf ein Feuer, und laß die Butter ſchön roth röſten, darnach gieß Fleiſchbrüh darauf, und laß es auch kochen, wenn es eine Weil gekocht hat, ſo ſeihe die Brüh durch ein Haar-Tuch oder Sieb in eine Caſſerole oder Tiegel; NB. Dann nehme Artiſchocken-Böden, waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer weich, wenn ſie weich ſind, ſo butze und waſche ſie in friſchem Waſſer nochmal ſauber aus, hernach kan man ſie gantz laſſen, oder klein ſchneiden: Thue dann die Krebs-Schwäntz und Artiſchocken zuſammen in einen Tiegel oder Caſſerole, man kan auch ein wenig Mehl in der Butter gelblicht röſten, oder mache es mit geriebener Semmel, thue von der Krebs-Brüh, und auch etwas von der Butter drauf, würtze es mit gutem Gewürtz, und laß es ſacht kochen, verſuchs nach dem Saltz, es muß weder zu dick oder dünn ſeyn, ſo iſt es recht.

203. Krebs-Strudel zu machen.

Nehme Krebs, waſche ſie aus, und koche dieſelben mit Waſſer und Saltz ab, dann breche die Schwäntz herunter, butze die Schalen ſauber aus, ſtoß ſie in einem Mörſel klein, ſtoß auch etwas Butter darunter; Hernach nehm einen Tiegel, thue ein gut Stück Butter und Schmaltz darein, und die Krebs-Schalen auch darzu, ſetze es auf ein Feuer, laß röſten, bis die Butter ſchön roth wird, gieß gute Milch drauf, und laß es kochen, daß es aber nicht überlaufft, darnach ſeihe es durch ein Haar-Tuch oder Sieb, nehme die ausgebrochene Krebs-Schwäntz, hacke ſie wohl klein, wenn ſie klein ſind, ſo thu ſie in ein Geſchirr, thue Saltz und gutes Gewürtz, auch etwas von der Krebs-Milch, und auch Butter, daran, und rührs wohl untereinander, NB. nehme eine halbe Maas ſchönes Mehl auf ein Back-Brett, ſchlage vier oder fünff Eyer, oder ſoviel es braucht, darein, ſaltze es ein wenig, mache einen Teig daraus, wälgere

ſolchen

Digitized by Google

solchen recht dünn aus, nehme die Krebs, überstreich den ausgetriebenne Teig damit, rolle es zusammen, schneid es dann Stück-weis, nehm eine Schüssel, setze einen Rand von Teig oder Blech herum, lege das Zerschnittene und Zusammgerollte drein, thue an die Krebs-Milch ein wenig Saltz, und gut gestossen Gewürtz, und rührs untereinander, dann gieß Krebs-Milch und Butter drauf, daß es genug ist, setz es auf eine Gluth, mache oben drauf auch glühende Kohlen, so ist es recht.

204. Krebs-Nudel zu machen.

Nehme Krebs, wie man sie hat, und soviel man nehmen will, wasche dieselben aus, und koche sie mit Wasser und etwas Saltz ab, dann breche die Schwäntz aus zu einem Ragout, butze die Schalen sauber aus, und stoß sie in dem Mörsel, stoß auch etwas Butter darunter, hernach thue Butter in eine Pfanne oder Tiegel, thue gestossene Krebs-Schalen darein, setz es aufs Feuer, röste die Schalen, daß die Butter schön roth wird, dann gieß gute Milch darauf, soviel man braucht, laß die Schalen darinnen kochen, und seih es durch ein Haar-Sieb oder engen Seiher; NB. Darnach nehm eine halbe Maas schönes Mehl, oder mehr, soviel man haben will, thue es auf ein sauberes Bret, mache ein Loch hinein, darein schlage soviel Eyer, als das Mehl annimmt, saltz es ein wenig, meng es untereinander, mache einen Teig, daß er aber nicht zu vest wird, schneide ihn Stücklein-weis, treibe ihn aus ganz dünn, und schneide Nudeln daraus, wenn der Teig gar ist, so nehm eine Pfanne, thue ein gutes Theil Schmaltz darein, setz es auf ein Feuer, und mach es heiß, thue etwas von den Nudeln in das heisse Schmaltz, und back sie schön gelb heraus, wenn sie nun alle gebacken sind, so nehme die Milch mit der Krebs-Butter in einen Hafen, wenn es auf ein Assiette oder Anricht-Teller gehört, so nehme von der Milch eine gute halbe Maas mit der Krebs-Butter, darein schlage drey Eyer, und drey gantze Eyer-Dottern, thue Saltz und gestossene Muscatenblüh dran, und querle es wohl untereinander; Hernach nehm eine Schüssel, setze einen Rand von Teig oder Blech herum, der Rand darff aber nicht ausgehen; NB. Dann nehme die Krebs und Nudeln, menge sie untereinander, oder lege vorher eine Schlicht Nudel, und dann eine Schlicht Krebs, und so fort, bis es alles ist, dann gieß die Milch mit den Eyern und der Krebs-Butter über und über drauf, setz es in einem

nen Back-Ofen, Brat-Röhre oder Torten-Pfanne, mache unten und oben Feuer, laß es backen, bis es schön ist, so ist es recht.

205. Ein aufgehendes Krebs-Mus zu machen.

Nehme Krebs, soviel man machen will, ein oder zwey Schock, wasche sie aus, und koch sie in Wasser und etwas Saltz, alsdann breche die Schwäntz herunter, butze die Schalen sauber aus, und stoß sie in einem Mörsel, stoß ein gut Theil Butter darunter, thue auch Butter in eine Pfanne oder Tiegel, und die gestossenen Schalen mit darzu, setze es auf ein Feuer, röste es, bis die Butter recht roth ist, darnach seihe sie durch ein Haar-Tuch oder Sieb in eine irrdene Schüssel oder Tiegel; Hernach nehme die ausgebrochene Krebs, hacke sie klein, weiche etwas Semmel-Brosam in guter Milch ein, und laß es wohl weich werden, dann nehm einen Rühr- oder Kochlöffel, rühr die Krebs-Butter eine Viertel-Stund herum, schlage 6. Eyer-Dottern, und 4. gantze Eyer dran, eins nach dem andern, und rührs allezeit, wenn sie alle lang darunter gerührt worden, so thue die gehackten Krebs auch darzu, und rührs wieder untereinander, trucke auch die Semmeln aus, so eingeweicht worden, und rühre sie auch lang mit herum, gieß etwas gute Milch dran, saltze es, wie sichs gebührt, thue gestossene Muscatenblüh und Cordamömlein daran: Alsdann nehm eine Schüssel, setze einen Rand von Blech oder Wasser-Teig herum, schmier die Schüssel unten mit Butter, dann schütte das Abgerührte darein, mache es hübsch gleich, schieß es in einen Back-Ofen oder Torten-Pfanne, laß es eine halbe Stund schön backen, so ist es recht.

206. Krebs zu backen.

Nehme grosse Krebs, soviel man will, wasche dieselben sauber, koche sie ab, wie sichs gehört, als: Mit Wasser, Saltz und Gewürtz, dann breche die Krebs zu einem Ragout aus, daß die Schale und das Wüste herunter kommt; Hernach nehme schönes Mehl in ein Geschirr, saltze es, gieß guten Raam daran, aber doch auf einmal nicht zuviel, rühre es mit einen Rühr- oder Kochlöffel herum, schlage zwey oder drey Eyerdottern, auch etliche gantze Eyer daran, darnach es viel Teig werden soll, muß man auch viel Mehl, Eyer und Milch nehmen, mache einen Teig an, der nicht zu dünn oder dick ist, man kan auch ein wenig gestossene Cordamömlein darzu thun; Hernach nehme eine Pfanne, thue Schmaltz darein,

setze

setze es aufs Feuer / nehme die Krebs die ausgebrochen sind / wältze sie in dem Teig herum / dann thue soviel in den Teig und in das heisse Schmaltz als hinein gehen / backe sie alle schön heraus / so ist es recht.

Von Fröschen.

207. Fricassée von Fröschen.

Nehme die hintern Viertel von Fröschen / die vörtern Bein müssen herunter kommen / daß nur die Schenckel bleiben / wasche sie ein paar mahl in frischen Wasser sauber aus; Hernach nehme eine Casserole oder Tiegel / thue ein Stücklein Butter darein / setze es auf Kohlen / wenn die Butter zergangen ist / so thue ein wenig schönes Mehl darein / nimm die Frösch aus dem Wasser heraus / trucke sie wohl aus / und schweiß sie ein wenig in der Butter / dann gieß ein wenig Fleischbrüh daran / thue gestossenen Pfeffer und Muscatenblüh darzu / schlage zwey oder vier Eyer-Dottern in ein Geschirrlein / rühre die Dottern mit ein wenig Citronen-Safft und Wein ab / NB. wenn man will / so kan man ein wenig Petersilienkraut gebutzt / gewaschen / und klein-geschnitten an die Eyer-Dottern thun / NB. wenn sie nicht fett genug seyn / so kan man noch ein wenig Butter mit an die Dottern thun / wenn man sie will anrichten / so müssen sie kochen / gieß die Eyer-Dottern an die Frösch / schwinge sie herum / versuche sie / so sind sie recht.

208. Fricassée von Fröschen auf eine andere Art zu machen.

Nehme die hintern Viertel von Fröschen / sie müssen aber abgezogen seyn / lege sie in ein saubers Wasser / daß sie schön bleiben; Hernach nehme ein Tiegel oder Casserole, thue ein gutes Stücklein Butter darein / setze es auf ein Feuer / wann sie in die Höh steigt / so nimm die Frösch aus dem Wasser / thue sie darein / und schweiß sie darinnen / thue gutes Gewürtz / und ein Stücklein geschnittene Citronen Schalen daran / gieß gute Fleischbrüh darauf / und laß es mitkochen / dann schlage 2. 3. biß 4. Eyer-Dottern in ein Geschirrlein / rühre sie mit ein wenig Wein ab / thue etwas Butter daran / NB. hat man von den Poudre Royal, so kan man eine Messerspitzen voll darzu thun / sie dörffen nicht lang kochen / die Brüh muß auch gantz kurtz seyn: Alsdann wenn man es will anrichten / so gieß die Eyer-Dottern daran / schwinge es herum / daß es nicht zusammen laufft / ver-

ſuche es nach dem Saltz / richte ſie an / truckne Citronen-Safft darauf / ſtreue abgeriebene Citronen-Schalen darüber / ſo iſt es recht.

209. Frösch marginirt.

Nehme die hintern Viertel von Fröſchen / wann ſie geſchunden ſeyn / ſo ſchneide das hinter Theil voneinander / ſchieb das Fleiſch von den Beinen zuſammen / saltze ſie / man kan ſie auch ein wenig in Saltz liegen laſſen / wann es Zeit hat / man kan ſie auch saltzen und melben zugleich; Hernach nehme Baum-Oel oder Schmaltz / ſetze es auf ein Feuer / wann es heiß iſt / ſo thue die Frösch darein / backe ſie gelb heraus / vorhero aber muß man ſie in Mehl herum wältzen / und dann aus dem Schmaltz oder Baum-Oel heraus backen: Darnach nehme ein wenig guten Eßig / mache ihn warm / thue ein wenig gantz Gewürtz / ein paar Lorbeer-Blätter und etwas Roßmarin darzu / NB. wenn man will / ſo kan man ein wenig Rockenboll butzen / klein ſchneiden / und in Eßig mitkochen laſſen / dann gieß es über die Frösch / NB. man kan auch ein wenig Baum-Oel an den Eßig gieſſen / ſo iſt es recht.

210. Frösch gebacken.

Nehme die hintere Schenckel von Fröſchen / wann ſie abgeſchunden ſeyn / ſo ſchieb das Fleiſch zuſammen / und wann man ſie nicht gleich backen thut / ſo kan man ſie vorhero ein wenig mit Saltz beſprengen / und eine weil liegen laſſen / will man ſie aber gleich backen ſo beſprenge ſie mit Saltz / und melbe ſie ein / nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein / ſetze es aufs Feuer / wann es heiß iſt / ſo thue von den Fröſchen darein / backe die Frösch ſchön gelb heraus / gieb ſie warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

211. Frösch auf ſchlechte Art zu kochen.

Nehme die Frösch / ziehe von den hintern Schenckeln die Haut herab / ſchneide die vordern Bein von den Schenckeln herunter / thue die Schenckel in ein friſch Waſſer / waſche ſie aus dem Waſſer heraus / gieß heiß Waſſer darüber / und laß ſie ein wenig darinn liegen: alsdann thue ſie in ein Tiegel oder Pfanne / thue gutes Gewürtz / ein Stück Butter und geriebene Semmel daran / gieß ein wenig gute Fleiſchbrüh auch ein wenig Wein darauf / laß ein halbe Viertelſtund kochen / verſuchs nach dem Saltz / es muß auch nicht zuviel Brüh ſeyn / ſo iſts recht. Auch wenn man will / ſo kan man Peterſilien waſchen / klein ſchneiden und daran thun / es iſt auch recht.

Das

Das 24. Capitel.

Von Eyern.

1. Eyer-Käß zu machen.

NEhme ein paar Maaß gute Milch / thue ſolche in ein neuen 3. Maaß Hafen / vorhero aber brühe den Hafen mit heiſſen Waſſer aus / daß der Geſtanck heraus kommt / dann gieß die Milch darein / ſchlage auf 2. Maaß Milch 8. Eyer-Dottern / und 8. gantze Eyer darein / zerklopffe die Eyer recht wohl in der Milch / ſetze es zum Feuer / aber nicht zu genau / ſonſt brennt es an / wenn es will heiß werden / ſo gieß nur ein wenig Wein-Eßig daran / ſo fährt es zuſammen / wann es zuſammen gefahren iſt / ſo gieß es durch ein Durchſchlag / laß es wohl abſeyhen / dann thue den Käß in eine Schüſſel oder Tiegel / nehme kleine Roſin oder Weinbeerlein / leſe und waſche ſie ſauber aus / dann laß ſie einen Sud in Waſſer aufthun / hernach thue die Weinbeerlein an den Käß / gieß etwas Roſen- oder Zimmet-Waſſer daran / thue ein gut theil geſtoſſenen Kochzucker darzu / rühre es untereinander / dann nehme ein Form der unten Löcher hat / und der a part darzu gemacht iſt / trucke den Käß darein / mache ihn feſt / ſetze den Käß an ein kühles Ort / nehme eine blatte Schüſſel / decke ſie auf den Form / die Schüſſel mag von Silber oder Zinn ſeyn / wende den Form um / ziehe ſie herab; alsdann kan man es mit abgeſchelten klein-geſchnittenen Mandeln beſtecken / und zwar darauf ſtreuen / ſo iſt es recht: NB. darnach nehme gute Milch ein halb Maaß / ſchlage 3. oder 5. Eyer-Dottern in eine Pfanne / nehme ein Koch-Löffel / rühre ſie damit klar / gieß ein wenig Milch darauf / rühre es herum / hernach gieß die Milch gar daran / thue ein gutes Stücklein Zucker darzu / ſetze es auf ein Feuer / rühre es herum / biß es dick wird / dann laß es kalt werden / gieß es über den Eyer-Käß / ſtreue Zucker und Zimmet darauf / ſo iſt es recht.

2. Eyer geſultzt mit Milch / oder geſultzte Milch.

Nehme einen Hafen / darnach man viel machen will / von 10. oder mehr Maaſen / brühe denſelben vorher mit heiſſen Waſſer aus / thue gute Milch in den Hafen / ſchlage auf ein Maaß 8. Eyer / halb Dottern und halb gantze Eyer in die Milch / klopffe oder querle es wohl untereinander / ſaltze es ein wenig / thue geſtoſſenen Zucker / ein weng Zimmet oder Roſenwaſſer /

senwasser / oder gestossenen Zimmet darein / klopffe es wohl untereinander; hernach setze ein Kessel oder Hafen mit Wasser zum Feuer / setze den Hafen mit der Milch in den Kessel oder Hafen in das Wasser / decke die Milch zu / beschwehre den Hafen mit der Milch / lege einen Stein darauf / daß er nicht umfällt / laß das Wasser ein paar Stund kochen / hernach nehme das Häfelein heraus / setze es in ein Keller / wann es soll kalt gegeben werden / will man es aber warm geben / so kan man es mit einem silbern oder blechern Löffel heraus stechen / und auf die Schüssel herum legen / auch Zucker darauf streuen / so ist es recht.

3. Gebackene Milch mit Eyern.

Nehme Milch 1. oder 2. Maaß / darnach man viel machen will / thue die Milch in ein Hafen / schlage auf 1. Maaß 8. oder 10. Eyer / halb Dottern halb gantze Eyer / in die Milch / saltze sie ein wenig / thue gestossenen Zucker daran / auf 1. Maß Milch / 1. Viertel-Pfund Zucker / man kan auch ein wenig gestossenen Zimmet darzu thun / zerklopffe es dann mit einem Löffel wohl untereinander; Hernach nehme eine silberne oder blecherne Schüssel oder Torten Blech / bestreiche dasselbe vorher mit Butter; alsdann gieß die Eyer und Milch darein / setze es in ein Ofen oder auf ein Glut-Feuer / mache oben darauf auch Kohlen daß es bäckt / laß es schön gelb werden / will man es dann auf den Tisch geben / so streue Zucker darauf / so ist es recht.

4. Eyer gefüllt zu machen.

Nehme Eyer soviel man will / koche sie hart / scheele sie ab / schneide sie halb voneinander / nehme die Dottern heraus / hacke sie klein / weiche ein wenig Semmel-Brosam in guter Milch ein / wann die Semmel weich ist / so trucke dieselbe aus / hacke sie mit unter die Eyer-Dottern / schlage ein oder zwey Eyer daran / saltze und würtze es / laß ein wenig gute Butter zergehen / gieß die Butter unter das Gehackte / wenn man will / so kan man es auch in ein Mörsel stossen / hernach fülle es wieder in das weisse Ey / allwo der Dottern gewesen ist / mache es ein wenig hoch / streiche es mit einem heissen nassen Messer / bedecke alsdann den Dottern wann er eingefüllt ist / wann sie alle eingefüllt sind / so kan man sie in guter Milch kochen mit ein wenig Butter und geriebener Semmel / oder koche sie statt der Milch

in

in Fleiſchbrüh / verſuche ſie / und richte ſie alsdann ſauber an / ſo wird es recht ſeyn.

5. Ragout von Eyern mit Milch.

Nehme Eyer / koche ſie hart / ſcheele ſie ab / und ſchneide ſie ſtückweis / hernach nehme eine Pfann oder Tiegel / thue die Eyer darein / thue etwas geriebene Semmel und gutes Gewürtz daran / gieß gute Milch darauf / laß es kochen / doch daß es nicht anbrennt / es darff auch nicht lang kochen / verſuche es nach dem Saltz / ſo iſt es recht; NB. an ſtatt der geriebenen Semmel kan man Butter nehmen / und etwas Mehl darinn röſten / auch wenn man will Zwiebel darinn röſten / und an die geſchnittene Eyer thun / dann gieß die Milch oder Fleiſchbrüh darauf / ſo iſt es recht.

6. Eyer-Ragout mit einer Senfft-Sooß.

Nehme Eyer / koche dieſelbe hart / ſcheele ſie alsdann ab / hernach ſchneide ſie halb oder Viertel weiß / lege ſie in eine Schüſſel / und ſetze dieſelbe warm; Hernach nehme eine Pfann oder Tiegel / thue ein gutes Stück Butter darein / und ein paar oder mehr Löffel-voll Senfft / ſetze es auf ein gutes Feuer / rühre es wohl herum / wann es zu dick iſt / ſo kan man ein wenig Fleiſchbrüh oder Wein daran gieſſen: alsdann gieß es über die Eyer her / reibe Muſcaten-Nuß darauf / ſo iſt es recht.

7. Eyer-Nudel mit Mandel-Kern und Roſin.

Nehme Eyer / darnach man viel Nudel machen will / auf eine kleine Schüſſel ſchlage 8. Eyer in ein Häfelein / ſaltze ſie / ſchlage ſie wohl mit ein Löffel ab; hernach nehme eine Kuchen-Pfanne oder Tortenblech / ſchmiere es mit Speck / wann ſolches zuvor heiß gemacht worden / dann nehme einen groſſen Koch-Löffelvoll Eyer / gieß es in die heiſſe Pfanne / laß es in der Pfanne herum lauffen / biß es dünn wird / halte es über das Feuer / wenn es hart iſt / ſo nehme es heraus / mache die Pfanne wieder heiß / und ſchmiere ſie auch wieder mit Speck / gieß auch wieder ſoviel Eyer darein / wenn es hart iſt / ſo thue es wieder heraus / mache es ſofort biß es alles gebacken iſt: alsdann ſchneide Nudel daraus / thue ſie hernach in ein Tiegel oder Caſſerole, ſchneide kleine Citronen-Bützel daran / brühe und ſcheele Mandel-Kern / und ſchneide ſie länglicht daran / butze und waſche groſſe Roßin / und thue ſie mit ein Stücklein Zucker auch darzu / gieß Wein dar-

auf / laß es ſacht kochen / man kan auch etwas Butter darzu thun / ſo wird es recht ſeyn.

8. Eyer gerührt mit Spargel.

Nehme Eyer ſoviel man will / auf ein Alliette 10. biß 15. ſchlage ſie aus in ein Geſchirr / ſaltze die Eyer; Hernach nehme etwas Spargel der noch jung iſt / breche ſolchen ab / ſo weit er ſich brechen läſt / ſchneide den Spargel klein, waſche ſolchen aus / und koche denſelben in Waſſer weich / wann er weich gekocht iſt / ſo ſeyhe das Waſſer ab; Hernach nehme eine Caſſerole oder andere Pfanne oder Tiegel / thue ein Stücklein Butter darein / ſetze den Tiegel oder Pfanne aufs Feuer / wann die Butter zergangen iſt / ſo thue den Spargel darein / laß ihn ein wenig darinn ſchweiſſen / gieß die ausgeſchlagene Eyer auch unter den Spargel / laß es ſacht auf dem Feuer gehen / nehme ein Koch- oder Rühr-Löffel / rühre die Eyer und den Spargel herum / daß es ſich nicht anſetzt / man kan es Stückweiß auch herum rühren oder klein / wie man will / alsdann richte an / reibe Muſcaten-Nuß darauf / gieb es warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

9. Eyer gerührt mit friſchen Morcheln.

Nehme friſche Morcheln ſoviel man will / butze ſie ſauber / waſche ſie auch etliche mahl aus / man darff ſie nicht abkochen / auch keine heiſſe Brüh oder heiß Waſſer darauf ſchütten wenn man nicht will / ſondern man kan ſie gleich nach dem waſchen klein ſchneiden; Hernach nehme ein Tiegel oder Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / laß ſie auf dem Feuer zergehen / dann thue die Morcheln darein / röſte dieſelben ein wenig darinnen / alsdann kan man ſoviel Eyer daran ſchlagen als man will / thue auch ein wenig Saltz darzu / rühre es mit ein Koch-Löffel wohl untereinander / ſetz es auf ein ſtetes Feuer, rühre es wohl herum / daß ſichs nicht anſetzt / man kan ſie dünn oder dick machen / wann man ſie anricht / ſo reibe Muſcaten-Nuß darauf / es wird recht ſeyn.

10. Eyer-Ragout mit Senfft.

Nehme Eyer die friſch ſind / koche ſie hart / ſcheele ſie ab / ſchneide die Eyer halb / oder wie man ſonſt will / und ſetze ſie warm; Dann nehme ein Stück Butter in eine Pfanne / thue ein paar Löffelvoll Senfft / und ein wenig Waſſer daran / ſetze es auf ein Feuer / rühre es wohl herum / wann die

die Butter zerſchmoltzen iſt / daß ſie heiß wird / ſo gieß ſie über die Eyer / thue etwas Muſcaten-Blum oder Nuß darauf / ſo iſt es recht.

11. Eyer ſauer zu kochen auf gute Art.

Nehme eine Pfanne oder Tiegel / thue Waſſer darein / ſaltze es ein wenig / und laß das Waſſer kochen / dann ſchlage Eyer ſoviel beliebt / eins nach dem andern in das Waſſer / gehe aber ſacht damit um / daß ſie nicht zerfahren / wann die Eyer all ſind / ſo ſetze die Pfanne wieder aufs Feuer / laß es ein wenig kochen / aber nicht lang / ſehe auch zu / daß ſich die Eyer nicht unten anſetzen / hernach nehme ein Geſchirr / thue friſch Waſſer darein / nehme ein Faum-Löffel / thue eins nach dem andern heraus in friſches Waſſer / darinn können die Eyer auch ſo lang bleiben / biß man anrichten will / ſo werden die Eyer nicht hart / wenn man nun will anrichten / ſo nehme eine Pfanne / thue ein gutes Stück Butter darein / ſchlage vier oder ſechs Eyer-Dottern darunter / rühre es herum / gieß guten Eßig aber nicht viel daran / doch auch daß es genug iſt / ſetze es aufs Feuer / rühre es wohl herum / wann es dick genug iſt / ſo richte die Eyer an / gieß das Waſſer herab / mache die Sooß darüber / reibe Muſcaten-Nuß darauf / oder thue Muſcatenblüh daran / ſo iſt es recht.

12. Eyer ſauer auf ſchlechte Art zu kochen.

Nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / gieß ein wenig Eßig darzu / wann er zu ſcharff iſt / ſo kan man ein wenig Waſſer darzu nehmen / ſetze die Pfanne aufs Feuer / thue Saltz darein / ſchlage auch Eyer ſoviel man will / darein / ſie dörffen aber nicht zerfahren / laß es ſacht kochen; Alsdann richte ſie hübſch gantz an / gieb die Brüh darüber / thue geſtoſſen Pfeffer / Muſcaten-Blum oder Nuß darauf / ſo wird es recht ſeyn.

13. Eyer mit Kalbs-Nieren gerührt.

Nehme ein Kalbs-Nieren mit dem Fett / er muß aber vorher gebraten ſeyn / hacke den Nieren mit dem Fett klein / hernach nehme eine Pfanne / thue etwas Butter darein / laß ſie auf dem Feuer zergehen / thue den gehackten Nieren in die Butter / rühre es mit den Koch-Löffel herum / dann ſchlage Eyer aus in eine Schüſſel oder Tiegel ſoviel man nöthig hat / ſaltze die Eyer / klopffe ſie untereinander / gieß die Eyer auch an den Nieren / ſetze es aufs Feuer / rühre es wohl mit dem Koch-Löffel herum / daß es ſich nicht

anſetzt /

Digitized by Google

anſetzt / wann man es Stückerweiß will anrichten / ſo laß es nur ein wenig auf dem Feuer ſtehen: Alsdann nehme ein ſilbern oder blechen Löffel / ſo kan man es hübſch Stückerweiß aus dem Grund heraus nehmen / und auf die Schüſſel herum anrichten / dann reibe etwas Muſcaten-Nuß darauf / ſo iſt es recht; Man kan es auch dünn laſſen / und ſo anrichten / ſo iſt es auch recht.

14. Eyer-Kuchen mit Pickling.

Nehme Pickling ſoviel man will / es mögen von den weichen oder Stroh-Pickling ſeyn / ziehe die Haut herab / breche die Pickling zu Stücken / thue die Grät alle heraus; Sind es aber von den harten Stroh Pickling / ſo weiche ſie vorhero eine Weil in Bier ein / es mag weiß oder braunes Bier ſeyn / wann ſie weich ſind / ſo nehme ſie heraus / ſchlage friſche Eyer daran / thue Saltz darzu / klopffe es untereinander; Hernach nehme eine Eyer-Kuchen-Pfanne / thue ein Stücklein Schmaltz darein / laß es auf den Feuer wohl heiß werden; Alsdann gieß die Eyer mit den Pickling in der Pfanne herum / backe es ſacht / daß er hübſch gelb wird / dann wende den Eyer-Kuchen um / brate ihn auf der andern Seiten auch / wenn man will / ſo iſt es recht.

15. Eyer gerührt mit Pickling.

Nehme Pickling ſoviel man will / ziehe die Haut herab / thue die Grät alle heraus / breche das Fleiſch von den Gräten herunter / ſo gut als es ſeyn kan / ſind es Stroh-Pickling ſo weiche ſie eine weil in weiſſen oder braunen Bier ein / wann ſie weich ſind / ſo nehme ſie heraus / und ſchneide ſie klein / dann thue ſie in ein Geſchirr / ſchlage Eyer ſoviel man braucht an die Pickling / klopffe es untereinander / hernach nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / und laß ſie auf dem Feuer zergehen / dann gieß die Eyer mit den Pickling in die Pfanne / ſetz ſie auf ein ſtetes Feuer / rühre die Eyer mit dem Koch-Löffel herum / man mag ſie hart oder weich gerührt laſſen: Alsdann richte ſie an / thue gütes Gewürtz darauf / gieb es warm / ſo iſt es recht.

16. Eyer-Kuchen von rohen Schuncken oder Cervelat-Würſten.

Nehme rohe Schuncken / ſchneide denſelben nach der Zwerch guten Meſſer-

Digitized by Google

Messer-Rucken dick / schneide die Haut herab / wenn man nun soviel hat als man braucht / so thue Schmaltz in eine Eyer-Kuchen-Pfanne oder Torten-Blech / lege den Schuncken darein / setze es auf ein Feuer / laß den Schuncken sacht braten / wende denselben um / wann er auf der andern Seiten auch gebraten ist / so nehme ihn heraus / dann schlage soviel Eyer als man braucht in ein Geschirrlein / klopffe die Eyer untereinander / saltze sie vorhero / darnach gieß die Eyer in das Torten-Blech / lege den Schuncken darein: alsdann setze die Pfanne oder das Blech auf ein Feuer / laß es backen / wann er auf der einen Seiten gebacken ist / so wende ihn um / und backe ihn auf der andern Seiten auch / hernach richte ihn an / so ist es recht. NB. Die Cervelat-Würst scheele ab / schneide sie dünn und backe sie auch wie den Schuncken unter die Eyer.

17. Eyer eingesetzt in der Butter.

Nehme eine Schüssel / sie mag von Silber oder Zinn seyn / schmiere die Schüssel mit Butter wohl / saltze es ein wenig / hernach schlage die Eyer auf / daß sie gantz bleiben / thue soviel darein daß es genug ist / dann lege etwas Butter darauf / oder laß sie zergehen / und gieß solche darauf; alsdann setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer / wenn man ein Deckel von einer Pastetenpfanne hat / so mache solchen heiß / setze den Deckel auf die Eyer / daß sie unten und oben backen / laß sie aber nicht zu hart werden / so ist es recht.

18. Eyer eingesetzt mit einer Braten-Brüh oder Jus.

Nehme gute Jus oder Braten-Brüh / so sauber ist / gieß ein wenig in eine Schüssel oder Assiette worinn man die Eyer will einsetzen / schlage so viel Eyer darinn als man braucht / daß sie aber nicht zerfahren / thue ein wenig Butter darauf / setze es auf ein Kohl-Feuer / mache oben auch Feuer darauf / laß es backen biß gar ist / so ist es recht.

19. Eyer gebacken / oder gebackene Eyer.

Nehme ein kleines Pfändlein / so klein man es haben kan / thue Schmaltz darein / laß es wohl heiß werden; Hernach nehme einen Schöpff-Löffel / schlage ein Ey darein / saltze es / stäube ein wenig Mehl darein / gieß es hernach in das heisse Schmaltz / wann es auf einer Seiten gebacken ist / so wende es um / backe es heraus / mache es so fort / biß die Eyer alle

ſind / ſoviel man haben will. NB. Wenn man will / ſo kan man eine ſaure Sooß darüber machen.

20. Gebackene Semmel oder Wein-Klöß zu machen.

Nehme geriebene Semmel / ſoviel man will / thue ſie in ein Tiegel oder irrdene Schüſſel / ſchlage Eyer daran / daß die Semmel von Eyern wohl genetzt wird / thue ein wenig Saltz darzu; Hernach nehme kleine Roſin / butze und waſche ſolche ſauber / man kan auch geſcheelt- und länglicht-geſchnittene Mandel-Kern und etwas Citronat darzu thun / rühre es untereinander / dann nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein / laß es auf dem Feuer heiß werden / wann es heiß iſt / ſo nehme ein ſilbern- oder blechen Löffel / faſſe ſo kleine Zwerchlein ein in den Löffel / thue es in das heiſſe Schmaltz / thue ſoviel darein / daß es genug iſt / backe ſie alle ſchön gelb heraus: Alsdann thue ſie in ein Tiegel oder Caſſerole oder Schüſſel / thue klein-geſchnittene Citronen-Schalen / auch wenn man will klein oder groſſe Roſin / auch Citronat, klein-geſchnittene Mandel-Kern und Zucker darzu, gieß Wein darauf / und laß ſie kochen / dann richte ſie an / ſtreue Zucker darauf / ſo iſt es recht.

21. Semmel auf Wein-Klöß-Art zu machen.

Nehme Semmel / ſchneide ſie recht grob viereckicht oder würfflicht / ſoviel man braucht / ſchlage 4. 6. oder ſoviel als nöthig iſt / Eyer in eine Schüſſel oder Caſſerole oder Tiegel / thue ſoviel Semmel unter die Eyer als man in die Pfanne thun kan / oder thun will / wältze ſie wohl in den Eyern herum; Hernach nehme eine Pfanne / thue Schmaltz hinein / lege von den in den Eyern herum gewältzten Semmeln darein / und backe ſie ſchön liecht über dem Feuer heraus / wann eins heraus iſt / ſo mache das Schmaltz wieder heiß / und backe die Semmel ſo fort heraus / biß ſie alle ſind: Alsdann thue ſie in eine Schüſſel / Caſſerole oder Tiegel / thue Zucker / auch wenn man will kleine Citronen-Bützel / kleine oder groſſe ſauber gebutzt und gewaſchene Roſin / auch abgeſcheelt und geſchnittene Mandel-Kern daran / auch klein-geſchnittene Citronen / gieß Wein darauf / ſetze es aufs Feuer / und laß es ein wenig kochen / dann richte es an / und ſtreue Zucker darauf / ſo iſt es recht.

NB. Die Semmel kan man auch breit ſchneiden / wie zum backen / und ſie ſo backen / und zurecht machen / wie oben ſteht / aber in einer Schüſſel muß

muß man die Semmel kochen laſſen / und dann Zucker und Zimmet darauf ſtreuen / ſo iſt es recht.

22. Semmel zu füllen mit Semmel und Eyern.

Nehme Semmel ſoviel man braucht / reibe die obere Rinden mit ein Reib-Eiſen herab / wann es runde Semmel ſeyn / ſo ſchneide oben oder auf der Seiten was herab / daß man die Broſam mit ein Meſſer kan heraus thun; Hernach nehme ein Tiegel oder Pfanne / thue Butter und Schmaltz darein / laß es zergehen / thue die geriebene Semmel in das heiſſe Schmaltz / und röſte es ein wenig auf dem Feuer / ſchlage auf eine Semmel zwey Eyer daran / gieß ein wenig guten Milch-Raam darauf / thue Saffran und gut geſtoſſen Gewürtz darzu / ſaltze es auch / rühre es untereinander / wenn man will / ſo kan man auch gebutzt- und gewaſchene Roſin daran thun: NB. Alsdann nehme ein Pfändlein / thue Schmaltz darein / ſetze es aufs Feuer / mache es heiß / und backe die Semmel heraus / dann fülle die Füll darein / thue den Deckel davor / und binde ſie mit ein ſaubern Faden zu / darnach thue ſie in ein Caſſerole oder breiten Tiegel / gieß gute Fleiſch-Brüh darauf / ſetze es auf ein Feuer / und laß ſie kochen / wende ſie um / decke ſie zu / wann ſie gar ſind / ſo richte ſie an / gieß heiſſe Butter darüber / ſo iſt es recht.

23. Semmel gefüllt mit Mandel und Roſen.

Nehme Semmel / es mögen runde oder länglichte ſeyn / ſind es runde / ſo kan man ſie oben eines Thalers groß aufſchneiden / und die Semmel-Broſam heraus thun; Hernach nehme Mandeln / ſcheele ſie / ſtoſſe ſie aber nicht zu klein / dann butze und waſche Roſin / thue ſie unter die Mandel / röſte geriebene Semmel ein wenig in halb Butter und Schmaltz / thue es untereinander / man kan auch ein paar Eyer daran ſchlagen / thue Saltz / Muſcaten-Blüh / und geſtoſſenen Zimmet etwas daran / rühre es untereinander / alsdann röſte die Semmel aus dem Schmaltz / und fülle ſie mit der Füll / mache ſie zu / lege ſie in ein Tiegel oder Schüſſel / thue Wein und Zucker daran / und laß es kochen / wende die Semmel um / daß ſie aber nicht zerſtoſſen werden / wann ſie fertig ſind / ſo ſtreue Zucker und Zimmet darauf / ſo iſt es recht.

24. Semmel mit gehackten Kalb-Fleiſch zu füllen.

Nehme Semmel ſoviel man braucht / ſie mögen rund oder länglicht ſeyn / reibe die Rinden darvon mit ein Reib-Eiſen ab / ſchneide ſie auf / daß

man die Brosam heraus thun kan / und backe die Semmel aus einem heissen Schmaltz heraus ; Hernach nehme Kalb-Fleisch / thue die Bein davon / hacke es klein / nehme guten frischen Speck oder Nieren-Fett darunter / wenn man aber keins von beeden haben kan / so nehme Schmaltz und halb Butter in eine Pfanne / röste geriebene Semmel darinnen / thue es hernach unter das gehackte Kalb-Fleisch / NB. wenn man aber Speck oder Nieren-Fett nimmt / so muß man nur die Semmel in Wasser einweichen / dann wieder austrucken / und darunter hacken / schlage auch etliche Eyer daran / thue Saltz und gutes Gewürtz darzu / rühre es untereinander / man kan auch kleine gebutzt und gewaschene Rosin und Citronen-Bützel darunter thun / alsdann fülle es in die Semmel / und verwahre sie / hat man nun eine silberne oder blechene Schüssel / so kan man sie darein richten / dann gieß gute Fleisch-Brüh darauf / und laß sie in einen heissen Ofen backen / begiesse sie fein offt / daß sie oben nicht verdorren / so ist es recht.

25. Semmel mit Kraut zu füllen.

Nehme Semmel / sie mögen rund oder länglicht seyn / reibe sie mit ein Reib-Eisen ab / mache in die runden Semmel ein Loch eines Thalers groß / thue die Brosam heraus / lege den Deckel wieder darauf ; Hernach nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein / setze sie aufs Feuer / und backe sie heraus / oder bestreiche die Semmel wohl mit Butter oder Schmaltz unten und oben / dann thue sie in ein Blech / setze sie in ein heissen Ofen / laß sie ein wenig darinn trucknen / sie mögen rund oder länglicht seyn / so breite sie also ; NB. Darnach nehme was weisses Kraut / butze und wasche es sauber / und koche es ein wenig in Wasser ab / nehme es wanns abkocht / wieder heraus / trucke das Kraut wohl aus / und hacke es klein / nehme ein gutes Stück frischen Speck / koche es ein wenig ab / schneide ihn von der Schwarten herab / und hacke denselben klein / man kan auch etwas Timian darunter hacken / doch auch nicht zuviel : Alsdann nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / dann nehme vier oder sechs Eyer / darnach es eben viel Semmel ist / so muß man auch viel Kraut / Speck und Eyer nehmen / schlage die Eyer in zerlassene Butter / rühre sie mit ein Koch-Löffel herum / lasse sie aber nicht zu hart werden / dann thue sie unter das Kraut / und hacke alsdann Speck / Eyer / und Kraut untereinander / und fülle es darnach zusamm in die Semmel / decke

decke dieſelbe mit ihren abgeſchnittenen wieder zu / verwahre ſie / daß ſie nicht aufgehen / thue ſie alsdann in eine ſilberne oder blechene Schüſſel / gieß gute fette Fleiſchbrüh darauf / ſetze ſie in ein heiſſen Ofen / begieſſe ſie offt / daß ſie nicht zu trucken werden / wann ſie dann fertig ſind / ſo gebe ſie auf dem Tiſch / es wird recht ſeyn.

26. Engliſch Boudin zu machen.

Nehme ſo viel Semmel als man ſelbſt meint / weiche ſie in guter Milch ein / wann ſie geweicht iſt / ſo trucke ſie aus / dann nehme gutes Rinds-Marck etwan 1. halb Pfund / butze es ab / und ſchneide es klein / thue es unter die ausgetruckten Semmel / nehme ein gut theil Mandel / ſcheele ſie ab / ſtoſſe ſie halb grob / thue ſie auch darunter / dann nehme eine Handvoll Piſtacien, ſcheele ſie / thue ſie auch darzu / ſchneide auch darunter / butze und waſche groß und kleine Roſin ſauber / thue ſie auch darzu / ſchneide auch ein Stück Citronat klein darunter / ſchneide auch Citronen-Schalen daran / trucke Citronen-Safft darauf / reibe ein gutes Stück Zucker daran; hernach nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darein / laß ſie auf dem Feuer zergehen / ſchlage 8. oder 10. Eyer in die Butter / rühre es mit ein Koch-Löffel herum / wann ſie wollen hart werden / ſo thue ſie auch hin wo alle die Sachen iſt / ſaltze es ein wenig / thue etwas geſtoſſene Muſcaten-Blüh darzu / ſchlage noch etliche Eyer daran / rühre es wohl untereinander: alsdann nehme eine ſilberne / blechene oder zinnene Schüſſel / beſchmiere ſie mit guter Butter um und um hernach thue es zuſamm in die Schüſſel / überſtreiche es mit einem heiſſen Meſſer / mache es ein wenig erhaben / dann ziere es mit dem Meſſer Rucken / gieß oben etwas zerlaſſene Butter darauf / ſetze es in ein heiſſen Ofen / laſſe es gar backen / daß es aber nicht zu braun wird / ſo iſt es recht.

27. Engliſch Boudin von überbliebenen Gebackenen zu machen.

Nehme Butter oder Schmaltz-Gebackenes / das nicht von bloſſen Eyern oder Mehl geweſt iſt / denn ſonſt iſt es zu hart / breche daſſelbe Gebackene klein / ſchneide auch 1. viertel oder 1. halb Pfund gutes Rindsmarck daran / ſcheele etwas Piſtacien, thue ſie darzu / thue auch klein geſchnittenen Citronat / ſauber gebutzt und gewaſchene groß und kleine Roſin / geſcheelt und klein-geſchnittene ſüſſe Mandel Kern / klein-geſchnittene Citro-

nen-Schalen und ein gutes Stücklein gestossenen Zucker daran / thue auch Saltz und ein wenig gestossene Muscaten-Blum darzu; darnach nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter darzu / laß solche auf dem Feuer zergehen / schlage etliche Eyer roh daran: alsdann nehme eine silberne oder zinnerne Schüssel / bestreiche sie mit Butter / thue das zusamm gemachte in die beschmierte Schüssel / überstreiche es fein hoch mit einem heissen nassen Messer / begieß es mit zerlassener Butter / und backe es hübsch gelb / so ist es recht.

28. Englische Klöß zu machen.

Nehme Semmel / schneide die äussere Rinden herab / nehme zu ein Klöß ungefehr vor 1. Gr. weiche die Semmel in guter Milch oder Wasser ein / wann sie weich ist / so trucke sie aus / thue sie in ein grosse irrdene Schüssel; hernach nehme ein Tiegel oder Casserole, thue ein Stücklein frische Butter darein / laß sie auf Kohlen oder Feuer zergehen / schlage 8. oder 10. Eyer darein / nehme einen Rühr-Löffel / zerrühre sie auf dem Feuer hübsch klein / dann thue sie in die ausgetrückten Semmel / nehme 1. halb Pfund süsse Mandel / scheele sie ab / schneide sie halb länglicht von einander / die andere Helfft stosse grob / thue es auch an die Semmel / buze und wasche 1. Viertel-Pfund kleine oder grosse Rosin / thue sie auch daran / nehme 1. Viertel-Pfund Citronat / schneide solchen klein / und thue ihn auch darzu / reibe Citronen-Schaalen auf ein Reib-Eisen ab / thue es auch mit daran / trucke Citronen-Safft darauf / hernach nehme 1. halb oder 3. Viertel-Pfund frisch Nieren-Fett und Rinds-Marck / schneide das Rinds-Marck vorhero mit ein Messer klein / daß kein Beinlein darinnen bleibt / das Nieren-Fett oder Talg breche von der Haut heraus / dann schneide oder hacke es klein / und thue es auch mit daran / thue Saltz / gestossene Muscaten-Blum / und etwas Cordamömel darzu / stosse oder reibe 1. Viertel- oder 1. Halb-Pfund feinen Zucker / thue solchen mit daran / schlage noch 4. oder 6. Eyer darunter / rühre es wohl untereinander: alsdann nehme ein grossen Tiegel oder sonsten was tieffes / leg ein sauber Serviett darein / schütte das zusamm gemachte darein / binde es mit ein Faden zusammen / nehme ein grossen Hafen / der mit schlechter Fleisch-Brüh oder Wasser kocht / NB. das Wasser muß aber ein wenig gesaltzen seyn / dann hänge das Klöß darein / laß es 2. Stund kochen / vorher aber ehe

man die Füll in das Serviett ſchütt / ſo kan man daſſelbe mit Butter beſchmieren / NB. wenn das Klöß gekocht iſt / ſo richte es an / das runde Theil muß oben ſeyn; wenn man will / ſo kan man eine Sooß darüber machen / als: nehme 3. oder 4. Eyer-Dottern in eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter und ein wenig Zucker darzu / man kan auch gebutzt und gewaſchene Roſin daran thun / rühre 1. viertel Maaß gute Milch recht klar ab / und gieß ſie auch daran; alsdann ſetze es auf das Feuer / rühre es herum / daß es nicht zuſammen läufft / wann es dick wird / ſo richte es über das Klöß / ſtreue Zucker und Zimmet darauf / gieb es warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

29. Ein Böhmiſch / Engliſch Klöß von Reiß / Hirß / Zwetſchgen und Nüſſen zu machen.

Nehme ein Pfund Reiß / leſe und waſche ſolchen ſauber / dann nehme halb ſoviel Hirß / als der Reiß iſt / butze ſolchen ſauber / gieß an den Reiß und Hirß Waſſer / laß ſolches eine Zeitlang darauf ſtehen; Hernach nehme welſche Nüß / oder von den Zeller- oder andern Haſel-Nüſſen / mache die Nuß aus den Kernen / ſcheele ſie ſauber ab / nehme auch ein Halb-Pfund dürre Zwetſchgen / waſche ſie ſauber in heiſſen Waſſer ab / darnach nehme den Reiß und Hirß aus dem Waſſer / thue ihn / Hirſch und Zwetſchgen / auch die Nüß untereinander / thue etwas Saltz / gutes Gewürtz / und etwas geſtoſſenen oder geriebenen Zucker daran: Alsdann beſchmiere ein Serviett mit Butter / thue das zuſammen gemachte darein / binde es zuſammen aber nicht zu feſt / koche es 2. biß 3. Stund in einen groſſen Hafen in der Fleiſchbrüh / dann richte es an / ſo iſt es recht. NB. Man kan auch dürre Fleiſchbrüh darzu nehmen / es iſt auch recht.

30. Gefüllte Eyer-Wämlein mit Klöß zu machen.

Nehme Eyer / darnach man viel Eyer-Wämlein machen will 6. 8. oder 10. ſchlage ſie in ein Häfelein oder Tiegel / thue ein wenig Saltz daran / nehme ein Koch oder Rühr-Löffel / zerklopffe die Eyer wohl; Hernach nehme eine Caſſerole oder Eyer-Kuchen-Pfanne / thue ein wenig Schmaltz darein / laß es über den Feuer heiß werden / dann nehme ein Löffelvoll von den Eyern / gieß ein Löffelvoll davon in das heiſſe Schmaltz / laß ſie in der Pfanne herum lauffen / ehe es hart wird / daß es dünn und groß wird / wenn es ein wenig gebacken iſt / ſo kan man es umwenden / mache

che es ſo fort biß die Eyer all ſind; Hernach nehme ein viertel oder halb Schock Krebs / waſche ſie aus / und koche ſie in Waſſer mit ein wenig Saltz ab / dann brech die Schwäntz und die groſſen Scheer heraus / und hacke ſie klein / wann ſie klein ſind / ſo thue ſie in ein Geſchirr / NB. nehme die Krebs Schalen / butze ſie aus / und ſtoſſe ſie in Mörſel klein / nehme ein Tiegel oder Pfanne / thue ein Stücklein Butter ſambt den geſtoſſenen Krebs Schalen darein / röſte dieſelbe biß die Butter ſchön roth iſt / gieß ſie meinſtens herab / auf die Schalen aber gieß gute Milch oder Fleiſchbrüh / und laß es kochen / darnach ſeyhe es durch ein Sieb oder Haartuch / NB. gieß von der Butter was an die gehackten Krebs / ſchlage ein Ey oder ein Dottern daran / thue Saltz und gutes Gewürtz darzu / rühre es untereinander: Alsdann nehme eines nach dem andern von den gebackenen Eyer-Wämlein / lege es auf ein ſauber Brett oder Teller / beſtreiche es über und über mit den gehackten Krebſen / doch aber nicht zu dick / rolle es zuſammen / mache es ſo fort biß ſie alle ſind / dann lege ſie in eine Schüſſel / thue Saltz und ein wenig gutes Gewürtz daran / gieß von der Krebs-Milch oder von der Krebs-Brüh darauf / ſetze es auf ein Kohl-Feuer / decke es mit einer Schüſſel zu / und laß es in der Schüſſel kochen / NB. wenn man will / ſo kan man vorhero ein Rand von Blech oder von Teig herum machen um die Schüſſel / und dann die Krebs-Milch oder Krebs Brüh daran gieſſen / ſo wird es recht ſeyn.

31. Eyer-Wämlein von Spinat.

Nehme etwas Spinat / butze und waſche ſolchen ſauber / und koche ihn in Waſſer ab / dann trucke ihn aus / und hacke ihn klein / nehme ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Caſſerole, thue ihn darein / und röſte ſolchen ein wenig in der Butter / ſchlag ein Ey daran / ſaltz und würtze es / rühre es untereinander; Hernach ſchlage Eyer ſoviel man will in ein Geſchirr / ſaltze es / klopffs wohl untereinander / nehme eine breite Pfanne / thue etwas Schmaltz darein / laß es auf dem Feuer heiß werden / gieß ein Löffelvoll von den Eyern in das Schmaltz / laß es auseinander lauffen / daß es recht dünn wird / mache es ſo fort biß die Eyer all ſeyn / ſoviel man braucht und genug hat: Alsdann nehme eins nach dem andern von den Eyer-Wämlein / drehe ſie zuſammen / lege ſie in eine Caſſerole oder ſteinerne Schüſſel / gieß Fleiſch-Brüh oder gute Milch daran / und laß es

ſacht

ſacht kochen / decke die Schüſſel zu / wenn man ſie in der Milch kocht / ſo muß man ein wenig Saltz daran thun / kocht man es aber in der Fleiſchbrüh / ſo muß man ein wenig Gewürtz und etwas Butter darzu thun / ſo wird es recht ſeyn.

32. Eyer-Wämlein / ſo nicht gefüllt ſeyn / zu kochen.

Nehme auf eine Schüſſel 6. biß 8. Eyer / ſchlage ſie in ein Häfelein oder Tiegel / thue ein wenig Saltz und Muſcaten-Blüh daran / zerklopffe ſie mit einem Koch-Löffel wohl; Hernach nehme eine breite Pfanne / thue Schmaltz darein / laß es auf den Feuer heiß werden / dann gieß ein Löffelvoll von den Eyern in das heiſſe Schmaltz / laß es in der Pfanne herum lauffen / daß es groß und dünn wird / halte es über das Feuer und laß es backen / wann es hart iſt / ſo thue es heraus / backe ſo fort / biß ſie all ſind; alsdann rolle ſie zuſammen / thue ſie in eine Schüſſel / Tiegel oder Caſſerole, thue ein wenig geriebene Semmel und Muſcaten-Blüh daran / gieß ein wenig Milch oder Fleiſchbrüh darauf / thue ein Stücklein Butter darzu / und laß es kochen / ſo iſt es recht.

33. Eyer-Nudel mit klein- oder groſſen Roſin zu kochen.

Nehme friſche Eyer / darnach man viel Nudel machen will / ſchlage die Eyer in ein Geſchirr / ſaltze ſie ein wenig / zerklopffe ſie wohl mit einem Löffel / man kan auch ein wenig Milch daran gieſſen / ſo lauffen ſie deſto beſſer in der Pfanne herum; hernach nehme eine Eyerkuchen-Pfanne oder eine Caſſerole, thue ein wenig Schmaltz darein / laß es heiß werden und in der Pfanne herum lauffen / laß nicht viel Schmaltz darinn / nehme ein Löffelvoll von den Eyern / gieß es in das heiſſe Schmaltz / laß es in der Pfanne herum lauffen / daß es dünn wird / halte es über das Feuer / wann es wohl hart iſt / ſo nehme es heraus / lege es in die Schüſſel / wann ſie alle gebacken ſind / ſo nehme die Kuchen / wickle eines nach dem andern zuſammen / und ſchneide Nudel daraus / wann ſie alle geſchnitten ſind / ſo thue ſie in ein Tiegel / man kan auch abgeſcheelte Mandel und ſauber gebutzt und gewaſchene Roſin daran thun / oder man kan auch alles beedes davon laſſen / gieß Wein darauf / thue Zucker / Muſcaten-Blüh und klein-geſchnittene Citronen-Bitzel daran / man kan auch ein Stücklein Butter darzu thun / dann laß es hübſch ſacht kochen / verſuche es / ſaltze es ein wenig / ſo wird es recht ſeyn.

34. Eyer zu füllen.

Nehme frische Eyer soviel man will / siede sie hart / dann scheele sie / lege sie in ein frisches Wasser / nehme sie wieder heraus / und schneide sie in der mitten voneinander / thue die Dottern heraus / hacke dieselbe / oder stosse sie in ein Mörsel klein / nehme Semmel-Brosam ein wenig / weiche sie in guter Milch ein / wann sie geweicht ist / so trucke etwas davon aus / stosse sie unter die Eyer-Dottern; hernach nehme ein Tiegel oder Pfanne / thue ein Stücklein gute Butter darein / setze es aufs Feuer / laß sie zergehen / gieß sie an die Eyer-Dottern wo die Semmel ist / thue Saltz und gutes Gewürtz daran / stosse es untereinander / dann nehme es aus dem Mörsel / fülle es mit einem Messer wieder in die Eyer wo die Dottern gewesen sind / mache das Messer warm in heissen Wasser oder heisser Brüh / und streiche es damit hübsch hoch / überhacke es auch mit dem heissen Messer / wann es alles fertig ist / so setze sie in die Schüssel / worinn sie sollen auf den Tisch getragen werden: alsdann nehme guten Raam / laß solchen aufkochen / gieß ihn an die Eyer / setze die Schüssel auf Kohlen / thue Muscaten-Blüh daran / decke sie mit einem Deckel oder Schüssel zu / laß es eine weil sacht kochen / man kan es hernach auch ein wenig saltzen / so wird es recht seyn.

35. Eyer-Ragout.

Nehme frische Eyer soviel man will / siede sie hart / scheele sie ab / dann schneide sie Stückweiß / hernach nehme ein Tiegel oder Casserole, thue ein Stücklein gute Butter darein / laß sie auf dem Feuer zergehen / und röste ein wenig Mehl darinnen / NB. wann man gerne von Zwiebeln ißt / oder man will welche daran nehmen / so kan man etliche scheelen und schneiden wie man will / und mit dem Mehl in Schmaltz röstlen; alsdann thue die Eyer daran / thue gutes Gewürtz darzu / gieß etwas Milch oder Fleischbrüh / oder Wasser daran / setze es aufs Feuer / schüttle es ein wenig herum / denn wenn man mit ein Löffel oder Messer darinnen herum stürt / so zerrührt oder zerstöst man die Eyer / dann laß es ein wenig sacht kochen / es muß nicht zu dünn auch nicht zu dick seyn / so ist es recht / vergesse aber ja nicht / es nach dem Saltz zu versuchen.

36. Eyer in Butter eingesetzt.

Nehme eine Schüssel / bestreiche sie inwendig wohl mit Butter / sprenge

ſprenge ein wenig Saltz darauf / hernach nehme Eyer ſoviel man will / ſchlage ſie auf / daß ſie gantz bleiben / in die beſchmierte Schüſſel / wann ſie alle ſeyn / ſo saltze es / nehme Butter in ein Pfändlein oder Tiegel / laß ſolche auf dem Feuer zergehen / dann gieß ein wenig Butter auf die Eyer; Wann man nun bald eſſen will / ſo ſetze es auf ein Kohlfeuer / ſetze einen Deckel / der heiß iſt / mit glüenden Kohlen darauf / biß die Eyer wollen hart oder anfangen weiß zu werden / ſo ſind ſie recht; Man kan auch ein wenig Muſcatenblüh oder Nuß darauf thun.

37. Eyer eingeſetzt in der Braten-Jus.

Nehme Jus von Braten oder Braten-Brüh / ſo ſauber iſt / gieß 2. 3. oder 4. Löffelvoll in die Schüſſel / worinnen die Eyer auf den Tiſch ſollen getragen werden / wann die Jus nicht fett iſt / ſo thue noch ein wenig Butter daran / hernach nehme friſche Eyer / ſchlage ſie darein / daß ſie nicht zerfahren / gieß oben darauf etwas Braten-Brüh oder Jus, wann die Jus nicht fett iſt / ſo thue noch ein wenig Butter darauf / thue auch gutes Gewürtz daran / ſetze es auf glüende Kohlen / thue auf die Schüſſel ein Torten- oder Paſteten-Deckel der heiß iſt mit glüenden Kohlen / laß die Eyer aber nicht zu hart werden / ſo ſind ſie recht.

38. Eyer ſäuer auf ſchlechte Art.

Nehme eine Caſſerole oder andere Pfanne / oder auch eine ſilberne oder zinnerne Schüſſel / thue etwas guten Eßig und ein Stücklein Butter darein / ſaltze / würtze es / und laß es aufkochen / es mag in der Schüſſel oder Pfanne ſeyn / hernach ſchlage friſche Eyer darein ſoviel man nehmen will / laß es ein wenig kochen: Alsdann richte ſie an / ſo in der Pfannen ſind gekocht worden / thue Muſcaten-Nuß oder Blüh darauf / ſo iſt es recht.

39. Eyer auf eine beſſere Art ſauer zu kochen.

Nehme eine Pfanne / thue etwas Waſſer darein / ſaltze es ein wenig / ſetze die Pfanne mit dem Waſſer aufs Feuer / wann es kocht / ſo ſetze es von Feuer herab / ſchlage Eyer darein ſoviel man will / ſehe aber zu / daß ſie nicht zerfahren / dann ſetze es auf ein Feuer / laß die Eyer aber nicht zu hart werden; Hernach nehme eine Schüſſel oder Tiegel / thue kaltes Waſſer darein / fange mit ein Faum-Löffel die verlohrne oder gekochten Eyer aus dem heiſſen Waſſer in das kalte / laß ſie in dem kalten Waſſer ſo lang / biß

man anrichten will / liegen ; NB. Alsdann nehme eine Pfanne / ſo aber nicht kupffern oder von Meßing iſt / ſchlage 3. 4. oder ſoviel man braucht / Eyer-Dottern in die Pfanne / thue ein Stücklein Butter und gutes Gewürtz daran / gieß guten Eßig darauf / erſt gieß aber nur ein wenig daran / und rühre es mit dem Koch-Löffel herum / darnach gieß ſoviel Eßig daran / als es nöthig iſt / daß es eine dicke Sooß oder Brüh wird / hernach fange die Eyer aus dem Waſſer heraus in die Schüſſel / worinn ſie aufgetragen werden / ſetze ſie mit den Eyern warm / dann nehme die Pfanne mit der ſauren Brüh / ſetze ſie auf ein ſachtes Feuer / rühre immer mit dem Löffel herum / biß die Brüh dick wird / laß ſie aber nicht zuſammen lauffen / dann richte die Brüh oder Sooß über die Eyer / daß ſie aber nicht mehr kochen / thue gutes Gewürtz darauf / ſo iſt es recht.

40. Eyer gebacken in einer ſauren Sooß.

Nehme ein kleines Pfändlein / thue Schmaltz darein / ſetze es auf ein Feuer / laß es heiß werden / hernach ſchlage ein Ey nach dem andern in ein groſſen oder tieffen eiſern Löffel / ſehe aber zu / daß es nicht zerſtoſſen wird / ſaltze es ein wenig / ſtäube etwas Mehl darauf / thue es dann in das heiſſe Schmaltz / wenn es gelb gebacken iſt / ſo wende es um / dann thue es heraus / und backe die Eyer alle auf ſolche Art heraus / ſoviel man haben will / lege ſie in eine Schüſſel : NB. Alsdann nehme Back- oder anders Schmaltz in eine Pfann oder Tiegel / laß es auf dem Feuer heiß werden / thue mit einem höltzernen Löffel ein wenig Mehl darein / röſte es darinnen braunlicht / gieß guten Eßig und ein wenig Fleiſchbrüh oder Waſſer darauf / thue gutes Gewürtz daran / laß es kochen / daß es nicht zu dick oder dünn iſt / man kan es auch ſo ſauer machen als man will / wann es nun gekocht hat / ſo gieß es über die gebackene Eyer / ſetze es auf ein Kohlfeuer / ſie aber müſſen nicht kochen / ſonſt werden ſie hart / ſo iſt es recht.

41. Eyer in der Senfft-Sooß.

Nehme Eyer / ſoviel man will / ſiede ſolche hart / damn ſcheele ſie ab / wann man ſie nur halb voneinander ſchneide / ſo ſetze die Eyer in die Schüſſel / worauf man ſie will anrichten ; Hernach nehme zwey biß drey Löffelvoll Senfft in eine Pfanne / thue ein gutes Stück friſche Butter in den Senfft / thue auch gutes Gewürtz daran / ſetze es aufs Feuer / rühre mit einem Löffel herum / biß der Senfft und Butter heiß iſt / dann gieß ihn über die Eyer ;

NB.

NB. Sind die Eyer aber klein geſchnitten / ſo thue ſie in den warmen Senfft / laß es wohl untereinander heiß werden: Alsdann richte an / gieb es hübſch warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

42. Eyer gerührt mit Spargel.

Schlage Eyer ſoviel man will in ein ſauber Geſchirr / zerklopffe ſolche mit ein Meſſer oder Löffel / ſaltze die Eyer / nehme Spargel / breche denſelben ab / ſo weit er ſich brechen läſt / ſchneide ihn klein / waſche ſolchen aus / und koche ihn mit Waſſer weich / gieß das Waſſer wieder ab; Hernach nehme ein Tiegel oder Pfanne / thue ein Stück Butter darein / ſetze es aufs Feuer / laß ſie zergehen / dann thue den Spargel auch hinein / und laß ihn ein wenig in der Butter ſchweiſſen / darnach gieß die zerklopfften Eyer auch unter den Spargel / ſetze die Pfanne aufs Feuer / rühre es herum / man kan die Eyer hart oder weich rühren / wie man ſelbſt will: Alsdann richte es an / thue Muſcaten-Blüh darauf / ſo iſt es recht.

43. Eyer mit Sardellen gerührt.

Nehme friſche Eyer / ſchlage ſie auf in ein Geſchirrlein / klopffe ſie mit ein Meſſer oder Löffel untereinander: NB. Hernach nehme Sardellen 4. biß 5. oder ſoviel man will / waſche ſie ein paar mahl aus dem kalten Waſſer / breche das Fleiſch von den Gräten herab / und hacke oder ſchneide ſie klein / dann nehme eine Pfann oder Tiegel / thue ein Stücklein gute Butter darein / ſetze es auf ein Feuer / laß ſie zergehen: Alsdann thue die Sardellen in die Butter / rühre ſie mit dem Koch-Löffel auf dem Feuer ein wenig / thue die zerklopfften Eyer auch an die Sardellen, rühr es mit ein Koch- oder Rühr-Löffel auf dem Feuer herum / biß die Eyer ſeyn wie man ſie haben will / dann etliche eſſen die Eyer gern hart / etliche auch gerne weich / darnach richte ſie an / gieb ſie warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

44. Eyer gerührt mit Morcheln.

Nehme Eyer / ſchlage ſie auf in ein Geſchirr / ſaltze die Eyer / und zerklopffe ſie auch mit ein Meſſer oder Löffel wohl; Hernach nehme Morcheln / ſie mögen friſch oder dürr ſeyn / butze und waſche ſie ſauber / brühe ſie auch mit heiſſen Waſſer ab / wann ſie abgebrüht ſind / ſo waſche ſie wieder aus / trucke ſie auch aus / und ſchneide ſolche klein ſoviel man will: Alsdann nehme ein Tiegel oder Pfanne / thue ein Stücklein gute Butter

darein / laß ſolche auf dem Feuer zergehen / darnach thue die Morcheln auch darein / röſte dieſelben in der Butter ein wenig / gieß die Eyer auch darzu / rühre es untereinander / ſetze es wieder aufs Feuer / rühre es mit ein Löffel herum / biß die Eyer wollen hart werden / dann richte ſie an / reibe Muſcaten-Nuß oder Blüh darauf / ſo iſt es recht.

45. Eyer verlohren in ſüſſen Milch-Raam.

Nehme Eyer ſoviel man braucht / ſetze eine Pfann mit etwas Waſſer aufs Feuer / ſaltze es ein wenig wann es kocht / ſo nehme es von Feuer herab / ſchlage ein Ey nach dem andern in das heiſſe Waſſer / die Eyer dörffen aber nicht zerfahren / dann ſetze die Pfanne wieder aufs Feuer / laß es ſacht kochen / aber nicht zu lang / hebe ſie wann ſolche gekocht haben / wieder von Feuer herab / thue kaltes Waſſer in ein Geſchirr / nimm ein Ey nach dem andern heraus in das kalte Waſſer; Hernach nehme guten ſüſſen Milch-Raam / in eine Schüſſel oder Pfanne etwann 1. viertel Maaß / oder ſoviel man braucht / laß die Milch in der Schüſſel oder Pfanne aufkochen / thue die Eyer auch wieder aus dem kalten Waſſer heraus / und lege ſie wieder in den geſottenen Raam / ſie dörffen aber nicht wohl mehr kochen / denn ſie werden ſonſt zu hart: Alsdann ſtreue Saltz und Muſcatenblüh darauf / ſo iſt es recht.

Das 25. Capitel.

Von Italiäniſchen Vogel-Neſtern.

1. Vogel-Neſter mit gemarten Krebſen.

NEhme eine gute Handvoll Vogel-Neſter auf ein Teller / leſe ſie vorhero / daß nichts unreines darinnen iſt / dann thue ſie in ein Tiegel oder Häfelein / gieß warmes Waſſer oder ſchlechte Fleiſchbrüh darauf / laß ſie über Nacht weichen / wann ſie weich ſind / ſo nehme ſie heraus / nehme eine Nadel / dann es werden in allen Federlein darinnen ſeyn / grabe die Federn mit der Nadel heraus / lege ſie in ein ſauber friſch Waſſer / wann ſie alle gebutzt ſind / ſo nehme ſie aus dem Waſſer heraus / thue ſie in ein Stoll-Tiegel oder verzinnte Caſſerole, hernach nehme Krebs ſoviel man will / waſche

waſche ſie aus / brech die Schwäntz lebendig heraus / butze die Schalen aus / und ſtoſſe dieſelbe in Mörſel klein / thue ein gutes Stücklein Butter in ein Tiegel oder Pfanne / thue die Schalen zu der Butter / ſetze es hernach aufs Feuer / und röſte die Schalen / biß die Butter ſchön roth wird / darnach gieß Waſſer oder Fleiſchbrüh darauf / ſoviel man darzu braucht / und laß es kochen / dann treibe die Brüh durch ein Haartuch oder Haarſieb in ein Geſchirr / thue die ausgebrochene Krebs-Schwäntz zu den Vogel-Neſtern / thue gut geſtoſſen Gewürtz / als : Muſcaten-Blüh / ein wenig geſtoſſenen Pfeffer / und etwas geriebene Semmel daran / gieß von der Krebs-Brüh ſoviel als nöthig iſt darauf / aber wohl Butter müſſen ſie haben, es mag Krebs-Butter oder andere friſche Butter ſeyn : alsdann ſetze es auf ein Köhl-Feuer und laß es ſacht kochen / es muß nicht zu dick oder dünn ſeyn / verſuche ſie nach dem Saltz ſo iſt es recht.

2. Vogel-Neſter mit Triffeln oder Morcheln / oder mit Morcheln allein.

Nehme Vogel-Neſter ſoviel man will / leſe und waſche ſie aus / dann thue ſie in ein Tiegel oder ander Geſchirr / gieß heiß Waſſer oder ſchlechte Fleiſchbrüh darauf / laß ſie etliche Stund wohl weichen / nehme Triffeln / gieß auch heiſſe Fleiſchbrüh darauf / laß ſie auch weichen / hernach nehme die Vogel-Neſter heraus / nehme eine Nadel / grab die Federn aus den Vogel-Neſtern / leg die ausgebutzten in ein Waſſer / daß ſie weiß bleiben; hernach nehme ein Tiegel / thue ein Stücklein Butter darein / ſetze es auf ein Feuer / röſte ein wenig Mehl darinnen gelblicht / wann es geröſt iſt / ſo thue die Vogel-Neſter aus dem Waſſer / thue ſie an das gelblichte Mehl / nehme die Triffeln auch aus der Brüh heraus / und lege ſie mit an die Vogel-Neſter / man kan auch die Brüh / worinnen die Triffeln eingeweicht geweſen / auch darzu thun / oder wenn man Jus hat / kan man an ſtatt der Fleiſchbrüh es daran ſchütten / will man es aber nicht braun haben / kan man Fleiſchbrüh darzu thun / thue auch gutes geſtoſſen Gewürtz / ein Lorbeerblat und ein Stück Citronen daran / laß es ſacht kochen die Brüh muß nicht zu dünn auch nicht zu dick ſeyn / verſuchs nach dem Saltz / ſo iſts recht.

3. Vogel-Neſter in einer Peterſilien-Brüh zu kochen.

Nehme Vogel-Neſter ſoviel man will / leſe die Vogel-Neſter aus / und

und weiche ſie in ſchlechter Fleiſchbrüh oder warmen Waſſer ein / laſſe ſie eine Nacht oder etliche Stund in Waſſer liegen / wann die Vogel-Neſter weich ſind / ſo nehme ſie heraus / grabe mit einer Nadel die Federlein aus / lege die Vogel-Neſter wieder in friſch Waſſer / ſo bleiben ſie hübſch weiß / wann ſie alle gebutzt ſind / ſo waſche die Vogel-Neſter aus / lege ſie in Tiegel oder Caſſerole, thue geriebene Semmel / gutes geſtoſſen Gewürtz / und ein gutes Stücklein Butter daran / nehme Peterſilien-Kraut / leſe und waſche es ſauber / hacke oder ſchneide es klein / und thue etwas an die Vogel-Neſter / gieß ein wenig gute Fleiſchbrüh darauf / laß es ſacht kochen / verſuche es nach dem Saltz / ſo iſt es recht.

4. Vogel-Neſter mit Eyer-Dottern zu kochen oder Fricaſsée.

Nehme Vogel-Neſter / leſe ſie aus / daß nichts unreines darinnen iſt / dann weiche ſie in warmen Waſſer oder ſchlechter Fleiſchbrüh ein / laß ſie eine Nacht oder etliche Stund weichen / wann ſie weich ſind / ſo nehme ſie heraus / nimm eine Nadel / grabe damit wo was unreines oder eine Feder iſt / heraus / dann lege ſie wieder in ſauber friſch Waſſer / biß man ſie kochen will; hernach nehme ein Tiegel oder verzinnte Caſſerole, thue ein Stücklein Butter darein / ſetze es auf Kohlen oder anders Feuer / thue ein wenig ſchönes Mehl darein ſtäuben / halte es übers Feuer / dann thue die Vogel-Neſter darein / gieß ein wenig gute Fleiſchbrüh darauf / man kan auch eine gantze oder klein-geſchnittene Zwiebel / ein Lorbeer-Blat / ein Stück Citronen-Schalen und gutes Gewürtz darzu thun / laß es ſacht kochen / ſchlage 2. 3. oder mehr Eyer-Dottern in ein Geſchirrlein / rühre die Eyer-Dottern mit ein wenig Wein ab / wenn man will / ſo kan man auch ein wenig Peterſilien-Kraut butzen / klein ſchneiden / und darzu thun / nemlich unter die Eyer-Dottern / wenn man will anrichten / ſo müſſen die Vogel-Neſter kochen / dann thue noch ein Stück Butter darzu / und gieß die Eyer-Dottern daran / laß es aber nicht zuſammen lauffen / ſchwinge es herum / verſuche es nach dem Saltz und richte es an / thue die Zwiebel und Lorbeer-Blat heraus / ſo iſt es recht.

Das 26. Capitel.

Von Triffeln, Tardoffeln, Morcheln, Champignon, Brät- und Herbſtling, Majoran und Rhein-Schwämmlein, ꝛc.

1. Triffel zu kochen.

Nehme Triffeln, leſe ſie, daß nichts Unſaubers darinnen bleibt, waſche ſie ab, und thue ſie in ein Geſchirr, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß ſie eine Weil weichen; Hernach nehme einen Tiegel oder Caſſerole, thue ein Stücklein Butter darein, ſetz es auf ein Feuer, und röſte einen Löffel-voll ſchönes Mehl darinnen gelb, dann thue die Triffeln ohne oder mit der Brüh, worinnen ſie eingeweicht, in das gelbe Mehl, NB. wenn man die Brüh, worinn ſie eingeweicht worden, nicht mit darzu thun will, ſo kan man eine Jus, wenn man welche hat, oder gute Fleiſchbrüh mit daran thun, thue auch ein Stück Citronen-Schalen, ein Lorbeer-Blat, und gutes Gewürtz darzu, laß es ſacht kochen, daß nicht viel Brüh bleibt, verſuch es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

2. Triffel mit Baumöl zu kochen.

Nehme Triffeln, ſoviel man will, leſe ſie ſauber, daß das Unreine heraus kommt, und weiche die Triffeln in warm Waſſer oder Brüh ein, hernach nehme ſie heraus, leg ſie auf einen Teller, oder worauf man ſie will anrichten, thue ein wenig Muſcatenblüh daran, gieß gutes Baumöl darauf, ſetz es auf ein Kohl-Feuer, trucke den Safft von ein oder zwey Citronen darauf, ſo iſt es recht.

3. Tardoffeln ſo friſch / oder in Baumöl eingemacht ſind / zu kochen.

Nehme einen Tiegel oder irrdenen Hafen, thue die Tardoffeln, wenn ſie friſch ſind, darein, hernach, wenn man rothen Wein hat, ſo gieß welchen darauf, und laß ſie eine halbe Stund kochen, NB. dann nehme ein ſauber Serviett, thue ſie aus dem Wein, ſchlage ſie in das Serviett, und gebe ſie warm auf die Tafel; Oder nehme Maclatur-Papier, weiche das wohl in rothen Italiäniſchen Wein ein, ſchlage die Tardoffeln

darein, lege es hernach in eine heisse Asche, und laß sie eine halbe Stund darinn dämpffen, gib sie alsdann in einem Serviett warm auf die Tafel, so ist es auch recht.

4. Tardoffeln zu einem Ragout.

Nehme Tardoffeln, wenn sie sind in Oel eingemacht gewest, so lege sie vorher in heisses Wasser, daß das Oel herunter geht, dann lasse sie in rothen oder weissen Wein eine halbe Stund kochen, hernach nehme sie, schäle das Harte herunter, und schneide sie klein, Scheiben-weis wie die Triffeln, darnach nehm einen Tiegel oder Casserole, thue ein gut Stücklein frische Butter darein, setze es aufs Feuer, und röste ein wenig schönes Mehl gelblich darinnen: Dann kan man die Tardoffeln und Mehl zusammen thun, hat man Jus, es mag Braten- oder andere Jus seyn, so kan man solche darzu thun, wenn man aber keine Jus hat, so gieß gute Fleischbrüh daran, soviel als nöthig ist, thue ein wenig Citronen-Schalen und gutes Gewürtz darzu, wann man dann will anrichten, so trucke von einer Citrone den Safft darauf, so ist es auch recht.

Von Morcheln.

5. Frische Morcheln mit Petersilien-Kraut zu kochen.

Nehme frische Morcheln, butze und wasche sie sauber etliche mal, dann thue die Morcheln in einen Tiegel oder Casserole, thue geriebene Semmel, ein gutes Stücklein Butter, und gut gestossen Gewürtz daran, schneide ein wenig sauber Petersilien-Kraut klein, und thue es an die Morcheln, gieß etwas gute Fleischbrüh dran, setz es auf ein Feuer, laß es ein wenig sacht kochen, versuchs nach dem Saltz, so ist es recht.

6. Frische Morcheln mit Krebs-Butter und Krebs-Brüh zu kochen.

Nehme frische Morcheln, butze sie, auch wasche sie etliche mal sauber aus: Hernach nehme einen Tiegel oder Casserole, thue ein Stücklein Butter drein, setz es aufs Feuer, und röste ein wenig schönes Mehl darinnen, hat man Krebs-Brüh, so thue welche darzu, thue auch gutes Gewürtz, und ein Lorbeer-Blat daran, und laß es kochen, versuche es nach dem Saltz, es ist recht; Oder thue an statt des Mehls geriebene Sem-

Semmel daran, und wenn man nicht viel Krebs-Butter hat, ſo thue andere Butter darzu, es iſt auch recht.

7. Friſche Morcheln mit Eyer-Dottern.

Nehme friſche Morcheln, butze und waſche ſie ſauber, thue ſie in ein Geſchirr, daß das Waſſer abſeyht; Hernach nehme ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Caſſerole, ſetze es aufs Feuer, laß die Butter zergehen, thue ein Stäublein ſchönes Mehl darein, halte es wieder aufs Feuer, dann thue die Morcheln auch darein, röſte ſie ein wenig, darnach gieß gute Fleiſch-Brüh darauf, und laß ſie kochen, aber nicht lang, thue gutes Gewürtz daran: Wenn man nun die Morcheln will anrichten, ſo ſchlage 2. oder mehr Eyer-Dottern aus, und rühre ſolche mit ein wenig Fleiſch-Brüh ab, NB. wenn man will, ſo kan man die Eyer-Dottern mit ein wenig Wein abrühren, auch klein geſchnitten Peterſilien-Kraut daran thun, wenn man die Morcheln will anrichten, ſo müſſen ſie kochen, dann kan man die Eyer-Dottern daran gieſſen, und nach dem Saltz verſuchen, ſo iſt es recht.

8. Friſche Morcheln zu füllen mit alten Hühner-Farce oder mit Kalb-Fleiſch-Farce und zu kochen.

Nehme groſſe friſche Morcheln, ſchneide die Schwäntz herunter, waſche ſie ſauber, daß nichts unreines darinnen bleibt; NB. Hernach nehme Kalb-Fleiſch von Schlegel, ſchneide die zähe Haut herab, und hacke das Fleiſch klein, wenn man friſches Marck oder Nieren-Fett hat, ſo kan man den Viertel Theil ſo viel Marck oder Nieren-Fett nehmen als es Fleiſch iſt, und recht klein mit darunter hacken; NB. Nehme etwas Semmel, weiche ſie in Waſſer ein, laß die Semmel wohl weichen, dann trucke ſie aus, und hacke ſie mit darunter, thue Saltz und Gewürtz darzu, ſchlage 3. oder 5. Eyer darunter, ſo viel es nöthig iſt, nehme ein kleines Meſſer, fülle die Morcheln mit dem gehackten Farce voll, wann ſie alle gefüllt ſind, ſo thue ſie in ein Tiegel oder Caſſerole, thue geriebene Semmel, ein Stücklein friſche Butter, und gutes Gewürtz daran, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, ſetze es zum Feuer, decke es zu, und laß es ſacht kochen, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht. NB. Man kan auch alte Hühner-Brüſt nehmen, ſo nicht gekocht ſind, und ſo bereiten wie das Kalb-Fleiſch, und die Morcheln damit füllen; Man kan auch an ſtatt

der Fleiſchbrüh Krebsbrüh daran gieſſen, wenn man eine hat, und ſolche daran thun will, es iſt auch gut; Man kan auch Krebs-Schwäntz daran thun, und von den übrigen Farce kleine Klößlein machen, und daran kochen laſſen, ſo iſt es recht.

9. Friſche Stock-Morcheln zu kochen.

Nehme friſche Stock-Morcheln, butze ſie, und waſche ſolche offt und ſauber, denn ſie ſind recht unrein, dann ſetze ſie in Waſſer mit ein wenig Saltz zum Feuer, und laß ſie eine Weil kochen, dann gieß das Waſſer herab, ſchütte wiederum kaltes Waſſer darauf, trucke ſie aus, thue ſie in eine Caſſerol-Pfannen, thue geriebene Semmel, gutes Gewürtz, und ein gut Stück friſche Butter daran, gieß gute Fleiſch-Brüh darauf, ſetze es auf ein Feuer, und laß es ſacht kochen, wenn man ſie will anrichten, ſo verſuche ſie nach dem Saltz, es wird recht ſeyn; Oder an ſtatt der geriebenen Semmel, nehme ein Stücklein Butter in ein Pfändlein, halte es übers Feuer, thue ein wenig ſchönes Mehl daran, und röſte es auf dem Feuer, dann thue es an die Morcheln, ſo iſt es auch recht. NB. Wenn man will, ſo kan man ein wenig ſauber Peterſilien-Kraut klein ſchneiden, daran thun, und mit kochen laſſen, es iſt auch nicht unrecht.

10. Stock-Morcheln mit Eyer-Dottern oder Fricaſſée.

Nehme Stock-Morchel, waſche ſie offt, daß ſie ſauber werden, und koche ſie in Waſſer ab, gieß das Waſſer wieder davon ab; hernach nehme ein gutes Stücklein Butter in ein Tiegel oder Pfannen, ſetze es mit der Butter aufs Feuer, wann die Butter zergangen iſt, ſo ſtäube ein wenig ſchönes Mehl darein, thue dann die Morcheln auch darein, und laß ſie ein wenig in der Butter ſchweiſſen, dann gieß gute Fleiſch-Brüh darauf, thue gutes Gewürtz daran, und laß es ſacht kochen, wann man ſie will anrichten, ſo ſchlage 3. oder mehr Eyer-Dottern in ein Geſchirrlein, und rühre ſie mit Fleiſch-Brüh ab, man kan auch ſauber Peterſilien ſchneiden, und an die abgerührten Eyer-Dottern oder an die Morcheln thun, wenn man ſie will anrichten, ſo müſſen die Morcheln kochen, laß die Eyer-Dottern daran lauffen, ſchwinge es untereinander, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

11. Buch-Schwämme zu kochen.

Nehme Buch-Schwämme, butze und waſche ſie ſauber, koche ſie in Waſſer

Digitized by Google

Waſſer ab, trucke ſie aus, hacke ſie klein, ſaltze und würtze es, und trucke Kugel zuſammen, laß ſie etliche Tag liegen, wenn man ſie brauchen will, ſo koche ſie ab, laß die Kugel kalt werden, und ſchneide ſie ſchön Bletzweiß, richte ſie in ein Tiegel oder Caſſerole, oder in eine ſilberne Schüſſel, und wenn es auch eine zinnerne iſt, thue geriebene Semmel, Butter, Muſcaten-Blüh, Pfeffer darzu, gieß Fleiſchbrüh darauf, decke es zu, laß es ſacht kochen, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

Von Champignon.

12. Champignon - Fricaſſée.

Nehme Champignon, butze ſie, wie ſichs gehört, ziehe die äuſſere Haut herab, ſchabe das inwendige heraus, ſchneide den Stiel ein wenig herab, waſche ſie ſauber, nehme ein Tiegel oder verzinntes Pfändlein, thue ein gutes Stücklein friſche Butter darein, ſetze es auf ein Feuer, laß die Butter aufſteigen, man kan auch ein wenig Mehl darein thun, auch ein wenig Zwiebel klein ſchneiden, und mit darinn röſten, dann thue die Champignon auch darein, laß ſie ein wenig röſten, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, thue gutes geſtoſſen Gewürtz daran, laß es kochen, daß es nicht zu dick oder dünn iſt, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht; Man kan auch ein wenig ſauber Peterſilien-Kraut klein ſchneiden, und darzu thun, wenn man will, es iſt auch recht.

13. Champignon mit Eyer-Dottern oder Fricaſſée.

Nehme Champignon, ſo hübſch jung ſind, denn dieſe ſind auch am beſten, butze und waſche ſie ſauber innen und auſſen, hernach nehme ein Stück Butter in ein Tiegel oder Pfannen, ſetze es auf ein Feuer, laß die Butter zergehen, thue die Champignon darein, und laß ſie darinnen ſchweiſſen, wann ſie nicht genug Brüh haben, ſo gieß gute Fleiſch-Brüh daran, und laß ſie ſacht kochen, thue gutes Gewürtz darzu, ſchlage drey oder mehr Eyer-Dottern in ein Geſchirrlein, rühre die Dottern mit der Champignon-Brüh mit ein Löffel ab, man kan noch ein wenig Butter in die abgerührten Eyer-Dottern thun, wenn man die Champignon will anrichten, ſo gieß die Eyer-Dottern darein, ſchwinge ſie herum, verſuche ſie nach dem Saltz, richte ſie an, ſo iſt es recht. Man kan auch geſchnittenen Peterſill, wenn man will, daran thun.

14. Champignon gestaufft mit geriebener Semmel.

Nehme Champignon, butze sie sauber, ziehe die obere Haut herab, wasche sie sauber, und laß sie eine Weil in Wasser kochen, darnach gieß das Wasser wieder herab, schütte kaltes Wasser darauf, trucke die Champignon aus, thue sie hernach in ein Geschirr, Tiegel oder Pfannen, thue ein gutes Stück Butter, geriebene Semmel, und gutes Gewürtz daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, laß es kochen, es darff nicht so viel Brüh daran seyn, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht.

15. Champignon in der Butter geröst.

Nehme Champignon, butze und wasche sie sauber aus, koche sie ab, gieß hernach das Wasser herab, und schütte kaltes darauf, nehme sie aus dem Wasser heraus, trucke sie aus, thue ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Pfannen, laß die Butter auf dem Feuer wohl zergehen, will man kleine Zwiebel darunter nehmen, so schneide sie vorhero klein, röste die Zwiebel ein wenig in der Butter auf dem Feuer, darnach thue die Champignon in die Butter, röste sie auch ein wenig, saltze sie, wann sie geröst sind, so richte sie an, stäube Gewürtz darauf, gib sie warm auf den Tisch, so ist es recht.

Breetlinge zu kochen.

16. Breetlinge auf dem Rost zu braten.

Nehme Breetling, die hübsch sind, schneide die Stiel ein wenig herab, wasche sie sauber, hernach nehme eine Pfannen, thue etwas Butter darein, schwinge die Breetling darinnen herum, streue Saltz und Pfeffer darauf, lege sie auf den Rost, daß das inwendige oben steht, setze sie auf Kohlen, und laß sie sacht braten, dann nehme eine eiserne Schauffel, stecke sie ins Feuer, daß sie glüend wird, halte die Schauffel über die Breetling, beträuffe sie mit brauner Butter, lege sie in eine Schüssel, setze die Schüssel auf Kohlen, daß sie warm wird, wann sie angericht seyn, so halte die heisse Schauffel wieder darüber, gieß braune Butter darauf, streue Saltz und Pfeffer darüber, so ist es recht.

17. Breetling in einer Brüh zu kochen.

Nehme Breetling, butze sie, schneide solche mit ein Messer Stücklein weiß, wasche sie aus, und koch sie in Wasser ab, dann gieß das warme

me Waſſer ab, thue die Breetling in ein Tiegel oder Caſſerole, nehme Butter oder Schmaltz in ein Pfändlein, röſte Mehl darinnen gelblich, thue es hernach an die Breetling, oder thue an ſtatt des Mehls geriebene Semmel, und ein gutes Stück Butter daran, thue auch gutes Gewürtz darzu, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, ſetze es auf ein Feuer, laß es ſacht kochen, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

18. Breetling geröſt mit Kümmel und Zwiebel.

Nehme Breetling, butze und waſche ſie ſauber, hernach nehme ein Tiegel oder Pfannen, thue etwas Butter oder Schmaltz darein, laß es auf dem Feurr zergehen, thue geſchnittene Zwiebel darein, wenn man aber keine Zwiebel daran thun will, ſo thue gleich die Breetling in die Butter, decke es zu, laß die Breetling eine Weil röſten, thue Saltz und Gewürtz daran, wenn man will, ſo kan man auch etwas Kümmel darzu thun, laß es ein wenig miteinander röſten, richte ſie alsdann an, und gib ſie warm auf den Tiſch, ſtreue ein wenig Gewürtz darauf, ſo iſt es recht.

19. Eyer-Schwämm oder Pilze in Fleiſchbrüh zu kochen.

Nehme Pilzen oder Eyer-Schwämm, butze und waſche ſie ſauber, ſetze ſie in Waſſer zum Feuer, und laß ſie kochen, aber nicht lang, dann gieß das Waſſer herab, gieß wieder kaltes darauf, hernach nehme ſie aus dem Waſſer, trucke ſie aus, und hacke ſie klein, thue ſie in ein Tiegel; Hernach nehme ein Stücklein Butter oder Schmaltz in eine Pfannen, ſetze es aufs Feuer, und röſte Mehl darinnen gelblich, ſo viel man braucht, thue es an die Pilzen, man kan auch, wenn man will, klein geſchnittene Zwiebel mit in dem Mehl röſten, und darzu thun, thue auch Pfeffer und anders gutes Gewürtz daran, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, ſetze es auf Kohlen, laß es kochen, verſuche es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

20. Eyer-Schwämm oder Pilzen in guter Milch kochen.

Nehme Pilzen oder Eyer-Schwämm, butze ſie, und waſche ſie etliche mahl ſauber aus, dann ſetze ſie in Waſſer zum Feuer, und laß ſie eine Weil kochen, gieß das Waſſer wieder ab, und ſchütte kaltes darauf, trucke alsdann die Pfiffer aus, und hacke ſie klein; Hernach nehme ein Tiegel oder Caſſerole, thue Butter oder Schmaltz darein, ſetze es auf Kohlen oder Feuer, laß es zergehen, und röſte etwas Mehl darinnen, thue es an die Pfiffer, gieß gute Milch daran, laß es kochen, man muß aber offt

zuſe-

zuſehen, daß es nicht anbrennt, würtze es, man kan auch, wenn man will, klein geſchnittene Zwiebel, und klein geſchnittenen Peterſill daran thun, wenn man es nun will anrichten, ſo ſaltze es erſt, ſonſt rinnt die Milch zuſammen, es wird recht ſeyn.

21. Herbſtling in der Fleiſchbrüh mit Peterſill zu kochen.

Nehme Herbſtling, butze und waſche ſie ſauber, und laß ſie eine Weil in Waſſer kochen, gieß das Waſſer wieder herab, und thue die Herbſtling in ein Tiegel; Hernach nehme ein Pfändlein, thue Butter darein, ſetze es aufs Feuer, und röſte ein wenig Mehl gelb darinnen, thue es hernach an die Herbſtling, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, thue gutes Gewürtz daran, und laß ſie eine Weil kochen, man kan auch geſchnittenen Peterſill daran thun, ſo iſt es recht.

22. Herbſtling in einer ſauren Zwiebel-Sooß zu kochen.

Nehme die Herbſtling, butze und waſche ſie, laß ſolche in Waſſer eine Weil kochen, dann thue ſie in ein Tiegel oder Pfannen, gieß gute Fleiſchbrüh und etwas Eſſig darauf, thue gutes Gewürtz daran; Hernach nehme eine Pfannen, thue Butter oder Schmaltz darein, ſetze es aufs Feuer, thue mit einem Koch-Löffel Mehl in das heiſſe Schmaltz oder Butter, ſchneide etwas Zwiebel klein, röſte die Zwiebel mit dem Mehl darinn gelb, alsdann thue es an die Herbſtling, ſetze es zum Feuer, und laß eine Weil kochen, daß es nicht zu dick oder dünn iſt, ſo iſt es recht.

23. Moſeran oder Rhein-Schwämmlein in der Jus zu kochen.

Nehme Rhein-Schwämmlein, wann ſie friſch ſind, ſo leſe ſie, ſchneide die Stielein ab, und waſche ſie wohl ſauber, dann quelle oder koche ſie ein wenig ab; Hernach nehme ein Tiegel oder Caſſerole, thue ein Stücklein Butter darein, ſetze es auf Kohlen oder Feuer, wann ſie zergangen iſt, ſo röſte ein wenig Mehl darinnen gelb, dann trucke die Moſeran aus, thue ſie in das geröſte Mehl, und laß ſie ein wenig darinnen ſchweiſſen: Alsdann wenn man braune Jus von Braten oder gemachte Jus hat, ſo gieß welche darauf, nehme eine Zwiebel, ſcheele ſie, oder beſtecke guten Speck mit Würtz-Nägeln, thue ſolchen an die Moſeran, thue gutes Gewürtz, auch wenn man will, ein Stück Citronen-Schalen daran, und laß es kochen, ſo iſt es recht.

24. Moſe-

24. Moseran mit grünen ausgebrochenen Erbsen und Petersilien-Kraut zu kochen.

Nehme Moseran, butze und säubere sie, wasche sie so offt sie es brauchen, sind sie dürr, so muß man sie in laulichten Wasser eine Weil weichen lassen, dann nehme sie aus den warmen Wasser heraus, thue sie in kaltes Wasser, und wasche sie wieder aus; Hernach nehme ausgebrochene grüne Erbsen, so viel man braucht, wasche die Erbsen aus, und thue sie an die Moseran-Schwämmlein, gieß gute Fleischbrüh darauf, thue gutes Gewürtz daran, und laß es sacht kochen, wenn man es bald will anrichten, so thue geriebene Semmel, und ein Stücklein Butter daran, schneide sauber Petersilien-Kraut klein, thue etwas darunter, und laß die Erbsen weich kochen, die Brüh darff nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht.

Das 27. Capitel.

Von allerhand Garten-Gewächs.

Von Artischocken.

1. Artischocken gekaufft mit Butter und geriebener Semmel.

Nehme Artischocken, butze sie, wie sichs gehört, schneide die Stachel herab, auch schneide unten von den Böden ab, wasche die Artischocken sauber, und koche sie in Wasser weich, daß sie aber nicht zerfallen, dann nehme sie heraus, lege sie in kaltes Wasser, butze das inwendige als den Butzen heraus, wasche sie wieder aus, und thue sie in ein Tiegel oder Pfannen, thue gutes Gewürtz, geriebene Semmel, oder gerieben Hauß-Brod eine oder zwey Hand voll daran, thue auch ein gutes Stücklein Butter darzu, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß sie sacht kochen, daß sie schön weich werden, und die Brüh nicht zu dünn, auch nicht zu dick ist; alsdann versuche die Brüh, ob sie recht an Saltz und Gewürtz ist, und richte an, so wird es recht seyn.

2. Artiſchocken mit ausgebrochenen grünen Erbſen gekocht.

Nehme Artiſchocken, butze ſie, ſchneide die Stachel von den Blättern herab, ſchneide auch unten die Böden ein wenig ab, waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer weich, wann die Artiſchocken gekocht ſind, ſo thue ſie aus dem warmen Waſſer heraus in das kalte, ſind die Artiſchocken alt, ſo haben ſie groſſe Butzen, die kan man mit dem Finger heraus thun, dann thue die Artiſchocken in ein Tiegel oder Caſſerole; hernach nehme ausgebrochene grüne Erbſen, wann ſie alt ſind, ſo koche die Erbſen in Waſſer weich, dann kan man das Waſſer wieder abſeyhen, und friſches darauf thun: alsdann fange die Erbſen aus dem kalten Waſſer heraus, und thue ſie an die Artiſchocken, thue gutes Gewürtz, ein gutes Stück friſche Butter, und geriebene Semmel daran, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, ſetze es auf ein Feuer, laß es ſacht kochen, daß die Brüh nicht zu dünn oder dick iſt, verſuche es nach dem Saltz, richte die Artiſchocken an, und die Erbſen darüber, ſo iſt es recht.

3. Artiſchocken mit Kalb-Fleiſch gefüllt.

Nehme Artiſchocken, ſchneide ſie oben an den Blättern gleich ab, butze ſie unten auch ab, waſche ſie aus, und koche ſelbe in Waſſer weich, dann thue die Artiſchocken in kaltes Waſſer, nehme die Butzen inwendig heraus, und waſche ſie wieder aus; hernach nehme etwas Kalb-Fleiſch von Kalbs-Schlegel, oder wo es nicht häutig iſt, hacke es klein, auch hacke etwas Nieren-Fett oder Marck darunter, dann nehme geriebene Semmel, röſte dieſe ein wenig in Schmaltz, darnach thue das gehackte Fleiſch und Fett, und die geröſte Semmel untereinander, ſchlage ein paar oder mehr Eyer daran, thue Saltz und Gewürtz darzu, mache es aber nicht gar zu feſt, dann fülle davon in die Artiſchocken, ſo viel als hineingeht, mache es oben ſchön gleich, wann es alles fertig iſt, ſo ſetze die gefüllten Artiſchocken in ein Tiegel, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, daß die Brüh darüber geht, und laß es kochen: alsdann nehme die Artiſchocken aus der Brüh, thue gute Fleiſchbrüh darauf, röſte ein wenig gelb Mehl daran, oder thue geriebene Semmel und ein Stück friſche Butter darzu, würtze es mit guten Gewürtz, und laß es ſacht kochen, daß es eine hübſche Brüh wird, verſuche es dann nach dem Saltz, ſo iſt es recht. NB. Man kan auch Kalbfleiſch-Klöß daran thun,

oder man kan Krebs ausbrechen, und die Artiſchocken mit ausgebrochenen Krebſen und Krebs-Butter oder Krebs-Brüh machen.

4. Artiſchocken mit ausgebrochenen Krebs-Schwäntzen und Kalbfleiſch-Klöſen zu kochen.

Nehme Artiſchocken, ſo viel beliebt, ſchneide oben von den Böden die Stachel herab, beſchneide ſie unten auch, und waſche ſie ſauber aus, dann koche die Artiſchocken in Waſſer ab, waſche ſie wieder ſauber aus im kalten Waſſer; hernach nehme Krebs, ſo viel man hat oder will, waſche dieſelbe auch aus, und koche ſie in Waſſer mit ein wenig Saltz ab, dann breche die Schwäntz heraus, ſtoſſe die Schalen in einen Mörſel klein, ſtoſſe auch etwas gute Butter darunter, darnach nehme eine Pfannen oder Tiegel, thue Butter oder Schmaltz hinein, und die geſtoſſene Krebs-Schalen auch dazu, ſetze es auf ein Feuer, und laß die Krebs-Schalen röſten, biß die Butter ſchön roth iſt, dann gieß gute Fleiſchbrüh darauf, und laß es kochen, ſeyhe es hernach durch ein Seyher oder Haar-Tuch in ein Tiegel oder anderes Geſchirr, man kan auch die Brüh gleich über die Artiſchocken thun, und die Krebs-Schwäntz darbey legen, auch gutes Gewürtz darauf ſtreuen: NB. alsdann nehme Kalbfleiſch, ſo nicht häutig iſt, hacke es klein, hacke auch halb ſo viel Marck oder friſch Nieren-Fett, als Fleiſch iſt, darunter, weiche auch etwas Semmel in Waſſer ein, wann ſie eine Weil geweicht, ſo trucke ſie aus, und hacke ſolche mit unter das Fleiſch, ſaltze und würtze es, ſchlage 3. 4. oder mehr Eyer daran, hacke es wohl untereinander, dann mache kleine Klöß, ſo viel man will, davon, vorher aber beſchmiere ein Schüſſel oder Teller mit ein wenig Butter, dann lege die gemachten Klöß darauf, biß man genug hat, hernach nehme ein Tiegel oder Pfannen, thue gute Fleiſchbrüh darein, ſetze es aufs Feuer, und laß die Brüh kochen, dann nehme ein Löffel, ſchöpffe von der heiſſen Brüh darauf, wo die Klöß ſeyn, ſchwemme die Klößlein in der heiſſen Brüh, laß ſie kochen, wann ſie gekocht ſind, ſo thue ſie auch an die Artiſchocken, thue etwas geriebene Semmel daran, laß es ſacht kochen, verſuche es alsdann nach dem Saltz, und richte die Artiſchocken mit den Blättern ſchön um die Schüſſel herum, mache die Krebs-Schwäntz und Klöß darauf, ſo iſt es recht.

5. Artiſchocken in der weiſſen Butter-Brüh.

Nehme gute Artiſchocken, ſchneide die Spitzen herab, beſchneide die

Böden auch ein wenig, waſche ſie wohl aus, und koche ſie in Waſſer und ein wenig Saltz wohl weich, weil die Artiſchocken nicht mehr in der Brüh kochen, wann ſie nun gekocht haben, und man ſie ausbutzen will, ſo thue die Artiſchocken in kaltes Waſſer, will man ſie aber nicht ausbutzen, ſo laß ſie in dem warmen Waſſer ſtehen, biß man ſie will anrichten; Hernach nehme ein gutes Stück Butter in eine Pfannen, ſchlage auf eine Schüſſel vier Eyer-Dottern in die Butter, thue gutes Gewürtz daran, rühre es mit einem Löffel wohl untereinander, man kan auch Artiſchocken-Waſſer darzu nehmen, ſo viel als nöthig iſt, und wohl untereinander rühren; Alsdann richte die Artiſchocken an, und die Blätter von den Artiſchocken herum, ſetze ſie warm, dann nehme die Pfannen mit der Sooß, ſetze ſie auf ein Feuer, rühre es wohl herum, daß es nicht zuſammen laufft, darnach verſuche ſie, richte ſie über die Artiſchocken, ſo iſt es recht.

6. Artiſchocken auf dem Roſt mit Baum-Oel.

Nehme Artiſchocken, ſo friſch ſind, ſchneide die Stachel von den Blättern herab, ſchneide ſie auch unten an den Böden ein wenig gleich, waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer mit Saltz weich, wann ſie nun weich ſind, ſo nehme ſie aus dem Waſſer heraus, ſtürtze die Artiſchocken um, daß das Waſſer herab laufft, dann lege ſie auf den Roſt, beſtreue ſie mit Saltz und guten Gewürtz, ſetze den Roſt auf glüende Kohlen, begieß die Artiſchocken mit Baum-Oel, und laß ſie wohl braten, gib ſie warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

7. Artiſchocken gebacken.

Nehme junge Artiſchocken, ſchneide von den Blättern die Spitzen herab, ſchneide ſie unten an den Böden auch gleich, und mache aus einer Artiſchocken 4. oder 6. Stück, butze den Butzen mit einem Meſſer heraus, waſche ſie ein paar mahl aus, darnach thue die Artiſchocken in ein Geſchirr, thue Saltz und Pfeffer daran, ſtreue Mehl darauf, ſchlage 2. oder 3. Eyer daran, NB. wenn man will, ſo kan man auch ein wenig Wein-Eſſig darauf gieſſen, dann ſchwinge oder mache es mit einem Löffel untereinander; Hernach nehme eine Pfannen, thue Schmaltz hinein, und laß es heiß werden, dann thue ſo viel Artiſchocken darein, als darinnen backen können, laſſe ſie vorhero gantz facht backen, auf die letzt aber backe ſie recht friſch aus dem Schmaltz heraus, ſo wird es recht ſeyn.

8. Arti-

Digitized by Google

8. Artischocken auf eine andere Art zu backen.

Nehme junge Artischocken, schneide die Blätter glatt ab, butze die Böden auch ein wenig ab, schneide sie zu Stücken, thue den Butzen mit einem Messer heraus, wasche die Artischocken, und koche sie ein wenig in Wasser, giesse auch das Wasser wieder davon ab; Hernach nehme ein Tiegel oder Schüssel, thue ein wenig schönes Mehl darein, saltze es, schlage 2. 3. oder darnach es viel Artischocken seyn, Eyer in das Mehl, gieß ein wenig Milch darauf, mache einen Teig, der nicht zu dünn, auch nicht zu dick ist, NB. wenn man will, so kan man auch ein wenig Wein-Essig daran giessen: Alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmaltz hinein, setze die Pfannen aufs Feuer, wann es heiß ist, so tuncke die Artischocken eine nach der andern in den Teig, und backe sie aus dem heissen Schmaltz schön heraus, so ist es recht.

9. Artischocken-Böden/ so frisch sind/ zu stauffen.

Nehme Artischocken, schneide die Blätter alle herab, biß auf den Kern, dann wasche sie aus, und laß sie in Wasser ein Viertel-Stund kochen, biß sie weich sind, gieß das heisse Wasser herab, und schütte kaltes darauf, thue die Butzen heraus, und leg die Böden wieder in kaltes Wasser, biß sie alle ausgebutzt sind: Alsdann thue die Böden in ein Tiegel oder Casserole, thue etwas geriebene Semmel, ein Stücklein frische Butter, und gutes Gewürtz daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf ein sachtes Feuer, laß es sacht kochen, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht.

10. Artischocken mit ausgebrochenen grünen Erbsen.

Nehme Artischocken, schneide die Blätter alle herab, daß das untere Theil, als der Kern, schön weiß ist, dann wasche sie aus, und koche die Böden in Wasser weich, wann sie weich gekocht sind, so thue sie wieder in das kalte Wasser, butze die Butzen heraus, und thue sie in ein Tiegel oder verzinnte Casserole; Hernach nehme ausgebrochene junge Erbsen, laß solche ein wenig kochen, und thue sie dann zu den Artischocken-Böden, thue auch gutes Gewürtz daran, man kan auch geriebene Semmel und Butter darzu thun, oder thue an statt der geriebenen Semmel ein wenig schönes Mehl in Butter geröst, daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß es sacht kochen, so ist es recht. NB. Wenn man will, so kan man ausgebroche-

brochene Krebs oder Krebs-Schwäntz, und an ſtatt der Fleiſchbrüh, Krebsbrüh daran thun, es iſt auch recht.

11. Artiſchocken-Böden mit Morcheln und ausgebrochenen Krebſen.

Nehme Artiſchocken, butze die Blätter herab, daß nichts als der Kern oder die Böden bleiben, waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer weich, dann butze die Butzen heraus, und waſche ſie wieder aus; Hernach nehme Krebs, waſche ſie aus, und koche die Krebs, ſo viel man nehmen will, in Waſſer und ein wenig Saltz ab, dann breche die Krebs aus, wie man will, und ſtoſſe die Schalen in Mörſel klein, ſtoſſe auch etwas Butter darunter, thue auch etwas in ein Tiegel, und die Krebs-Schalen darzu, ſetze es aufs Feuer, und laß es röſten, wann die Butter nun ſchön roth iſt, ſo gieß Fleiſchbrüh darauf, und laß kochen, ſeyhe die Brüh durch ein Haar-Sieb oder engen Seyher; Hernach nehme Morcheln, butze ſie, gieß warm oder laulichtes Waſſer oder Fleiſchbrüh darauf, laß die Morcheln weichen, dann waſche ſie wieder in friſchen Waſſer aus: Alsdann thue die Artiſchocken, Morcheln und Krebs zuſammen in ein Tiegel oder Caſſerole, thue die Krebsbrüh auch daran, wann zu viel Krebs-Butter iſt, ſo kan man was zuruck behalten, thue auch gutes Gewürtz, geriebene Semmel, oder an ſtatt der geriebenen Semmel ein wenig in Butter geröſtes Mehl daran, laß es kochen, verſuch es nach dem Saltz, ſo iſt es recht.

12. Artiſchocken-Böden in Eyer gebacken.

Nehme Artiſchocken, ſchneide die Blätter und alles grünes herunter, waſche die Böden aus, und koche ſie in Waſſer weich, dann thue das heiſſe Waſſer wieder herunter, und gieß kaltes darauf, butze die Butzen heraus, und waſche ſie wieder aus, hernach lege die Böden trucken; Alsdann nehme drey oder mehr Eyer, zerklopffe ſolche, ſaltze ſie ein wenig, wenn man ſie auf den Tiſch geben will, ſo nehme eine Pfannen, thue etwas Schmaltz darein, und laß es heiß werden: Dann nehme die Böden, tuncke ſie in die Eyer, und backe ſie aus dem heiſſen Schmaltz hübſch heraus, ſo iſt es recht. NB. Man kan ſie an ſtatt eines Eſſen geben, oder um ein Eſſen garniren.

Von

Von Käß- oder Blumen-Köhl.

13. Käß-Köhl in der Butter.

Nehme Käß-Köhl, butze solchen sauber, thue die Blätlein alle herunter, schneide denselben nach Belieben, wasche ihn sauber, und koche solchen in Wasser und ein wenig Saltz ab, aber nicht zu weich, hernach richte den Käß-Köhl in ein Tiegel oder Casserole ein, thue gutes Gewürtz, geriebene Semmel, und ein gut Stück frische Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, und zwar so viel, daß die Brüh fast darüber geht, setze es aufs Feuer, und laß es kochen, wann es eine Weil gekocht hat, so versuche es nach dem Saltz, so ist es recht.

14. Käß-Köhl in einer weissen Sooß.

Nehme Käß-Köhl, butze solchen sauber, schneide oder spälte ihn, wasche denselben sauber, thue ihn in ein sauber Wasser, das Wasser muß darüber gehen, saltze es, wie sichs gehört, thue ein wenig Butter daran, und laß es zusamm kochen, dann von der Butter bleibt er weiß, wann er nun gekocht hat, und nicht gar zu weich ist, so laß ihn in dem Wasser stehen, biß man solchen soll auf den Tisch tragen; Dann nehme eine Pfanne, schlage drey oder mehr Eyer-Dottern darein, thue ein gutes Stücklein Butter an die Eyer-Dottern, und etwas gutes Gewürtz, rühre es mit einem Koch-Löffel wohl untereinander, gieß von der Käß-Köhl-Brüh so viel als nöthig ist, daran, rühre es untereinander: Alsdann richte den Käß-Köhl an, setze die Schüssel warm, darnach nehme die Pfannen mit der Brüh, setze sie aufs Feuer, rühre die Brüh wohl herum, biß sie dick wird, aber laß sie nicht zusammen lauffen, versuche dann die Brüh, und richte sie über den Käß-Köhl, so ist es recht.

15. Käß- oder Blumen-Köhl mit ausgebrochenen Krebsen.

Nehme Käß-Köhl, butze solchen sauber, schneide ihn wie man will, wasche ihn sauber, und koche solchen in Wasser und ein wenig Saltz, aber nicht zu weich ab, dann wann er gar zu weich ist, so ist er nicht gut anzurichten, laß den Käß-Köhl so lang, biß man ihn braucht, in Wasser liegen; Hernach nehme Krebs, wasche dieselbe aus, und koche sie in Wasser mit ein wenig Saltz ab, breche sie alsdann zu ein Ragout aus, butze die Schalen aus, und stosse sie in ein Mörsel klein; Dann nehme eine Pfannen oder

Tiegel,

Tiegel, thue Butter hinein, oder wenn man nicht viel hat, ſo kan man Butter und Schmaltz zuſammen nehmen, thue die geſwoſſene Krebs-Schalen auch darzu, ſetze es auf ein Feuer, und laß die Schalen röſten, rühre ſie herum, biß die Butter ſchön roth iſt, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, iſſt man aber an dem Tag kein Fleiſch, oder iſt ein Faſt-Tag, ſo kan man an ſtatt der Fleiſchbrüh Waſſer daran gieſſen, thue etwas Semmel darzu, und laß es miteinander kochen, dann treibe es durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch: NB. Alsdann nehme den Käß-Köhl und die ausgebrochene Krebs, lege es zuſammen in ein Tiegel oder Caſſerole, thue gutes Gewürtz, geriebene Semmel, oder an ſtatt der geriebenen Semmel, etwas in Butter ſchön gelb geröſtes Mehl daran, gieß Krebs-Brüh darauf, und laß es kochen, wann die Brüh nicht dick genug iſt, ſo kan man noch ein wenig geriebene Semmel daran thun, verſuche es dann nach dem Saltz, ſo wird es recht ſeyn.

16. Käß-Köhl oder Blumen-Köhl zu backen.

Nehme Käß- oder Blumen-Köhl, etliche heiſſen ihn auch Carfiol, butze ſolchen ſauber, und ſchneide ihn in vier Theil, oder halb entzwey, waſche ſolchen ſauber, und koche ihn mit Waſſer und ein wenig Saltz, doch nicht gar zu weich ab, wann er gekocht iſt, ſo lege ihn heraus, und laß ihn abtrucknen: Hernach nehme ſchönes Mehl, darnach man viel braucht, in ein Geſchirr, ſaltze es, gieß gute Milch daran, rühre es mit einem Koch-Löffel untereinander, und mache einen Teig, der nicht zu dünn, auch nicht zu dick iſt, ſchlage drey oder fünff Eyer daran, rühre es wohl untereinander: Alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, ſetze es aufs Feuer, wann das Schmaltz heiß iſt, ſo nehme von dem Käß-Köhl, tuncke ſolchen in den Teig, und backe ihn dann nacheinander ſchön gelb aus dem heiſſen Schmaltz heraus, und gib ihn warm auf den Tiſch, ſo wird es recht ſeyn.

Vom Spargel.

17. Spargel in der Butter mit geriebener Semmel.

Nehme den Spargel, ſchabe ihn, wo es weiß iſt, ſchneide ſolchen bey den Weiſſen hübſch gleich, waſche den Spargel aus, und koche ſolchen in Waſſer und ein wenig Saltz nicht gar zu weich, dann es iſt beſſer wann er ein wenig härtlich iſt; Hernach nehme eine Schüſſel, woraus man ſpeiſt, lege

lege den Spargel in der Schüssel hübsch herum, streue geriebene Semmel darauf, thue gutes gestossen Gewürtz, und ein Stück frische Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf ein Kohl-Feuer, und laß es hübsch kochen, wann nun der Spargel weich, und die Brüh gut ist, so versuche solchen, und gib ihn dann warm auf den Tisch, so ist es recht.

18. Spargel in einer weissen Sooß oder Butterbrüh.

Nehme Spargel, so viel man nöthig hat, schabe denselben ab, wasche ihn, und koche solchen mit Wasser und ein wenig Saltz ab, laß ihn aber nicht zu weich werden; Hernach nehme ein Häfelein, gieß gute Fleischbrüh darein, so viel man braucht, setze es zum Feuer, daß die Brüh kocht, wenn man nun den Spargel will anrichten, so schlage zwey oder vier Eyer-Dottern in ein a part Häfelein, thue ein Stück Butter daran, rühre es wohl untereinander, gieß etwas von der Brüh daran, so darzu gehört: NB. Alsdann nehme den Spargel, lege solchen in der Schüssel herum, querle die Eyer-Dotter in die Brüh, laß sie nicht zusamm lauffen, gieß die Brüh über den Spargel her, setze solchen warm, reibe Muscaten-Nuß oder Blüh darauf, versuche es nach dem Saltz, es wird recht seyn.

19. Spargel in der klaren Butter.

Nehme Spargel, so viel man braucht, schneide ihn an Stengeln gleich, schabe denselben ab, und wann er alt ist, so wasche ihn ab, und koche solchen in Wasser und ein wenig Saltz, so weich man ihn gern hat; Hernach richte den Spargel auf eine Schüssel an, nehme Butter in ein Tiegel oder Pfändlein, laß solche auf Kohlen sacht zergehen, alsdann gieß die Butter durch ein Seyher auf den Spargel herum, setze die Schüssel warm, reibe Muscaten-Nuß darauf, so ist es recht.

20. Spargel in der dicken Butter.

Nehme Spargel, schneide ihn unten gleich, wann er alt ist, so schabe solchen auch unten ab, wasche ihn aus, und koche solchen in Wasser und ein wenig Saltz, so weich man ihn haben will, wann nun der Spargel abgekocht ist, so richte solchen auf eine Schüssel, schlage drey oder vier Eyer-Dottern in eine Casserole oder Pfannen, thue ein gutes Stücklein Butter und Muscaten-Blüh daran, gieß von der Spargel-Brüh darauf, rühre es wohl untereinander, setze den Spargel, wann er angericht ist, wohl warm, hernach nehme die Pfannen mit der Brüh, setze sie auf ein Feuer,

rühre es wohl herum, biß es dick wird: Alsdann verſuche die Sooß oder Brüh, richte ſie über den Spargel, gib ſolchen warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

21. Spargel kalt mit Eſſig und Baum-Oel.

Nehme Spargel, ſchneide ſolchen unten gleich, und wann er alt iſt, ſo ſchabe ihn auch unten ab, waſche den Spargel, und koche ihn mit Waſſer und ein wenig Saltz, aber nicht gar zu weich, ſonſt fallen Koppen herab, dann laß den Spargel kalt werden, oder gieß das heiſſe Waſſer herab, und ſchütte kaltes darauf, wann er nun kalt iſt, ſo richte den Spargel auf eine Schüſſel an, ſprenge ein wenig Saltz und Pfeffer darauf, gieß Eßig und Baum-Oel daran, ſo iſt es recht.

22. Spargel zu backen.

Nehme groſſen Spargel, ſchabe das Bittere herab, waſche denſelben ab, und koche ihn in Waſſer mit ein wenig Saltz, laß ihn aber nicht zu weich kochen, ſondern er darff nur einen Wall aufthun, dann thue ſolchen aus dem Waſſer heraus; Hernach nehme ein Geſchirr, thue eine halbe oder gantze Maaß ſchönes Mehl und ein wenig Saltz darein, gieß gute Milch daran, mache einen Teig, rühre ſolchen mit dem Löffel hübſch klar, ſchlage zwey gantze Eyer und zwey Dottern daran, der Teig muß nicht zu dünn, auch nicht zu dick ſeyn: Alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, ſetze die Pfannen aufs Feuer, wann das Schmaltz heiß iſt, ſo nehme ein Stengel Spargel nach dem andern, tuncke ſolche in den Teig, und backe ſie dann hübſch aus dem heiſſen Schmaltz heraus, gib ſie warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

23. Spargel-Ragout oder gebrochenen Spargel.

Nehme Spargel, breche ihn ab, ſo weit er ſich brechen läſt, ſchneide den Spargel ſo klein als man will, waſche denſelben, und koche ihn mit Waſſer und ein wenig Saltz ab, ſeyhe das Waſſer wieder ab, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, thue gutes Gewürtz, etwas geriebene Semmel, und ein gutes Stück Butter daran, ſetze es auf ein Feuer, und laß es köchen, an ſtatt der geriebenen Semmel, kan man etwas Mehl in Butter geröſt, daran thun, man kan auch an ſtatt der Fleiſchbrüh, Krebsbrüh daran thun, ſo iſt es recht.

24. Spargel-Ragout mit Hühner-Mägen zu kochen.

Nehme Spargel, breche ihn ab, so weit er sich brechen läst, schneide den Spargel so klein als man will, wasche ihn, und koche solchen mit Wasser ab; Hernach koche die Hühner-Mägen ab, wann sie gekocht sind, so thue sie aus der Brüh heraus, und schneide die Hühner-Mägen nach Belieben: Alsdann nehme ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, thue ein Stücklein Butter darein, setze es auf ein Feuer, wann sie zergangen ist, so thue mit ein Löffel ein wenig Mehl darein, und laß es darinn rösten: Alsdann thue die Mägen und den Spargel auch hinein, gieß Fleischbrüh darauf, und thue gutes Gewürtz daran, laß es kochen, versuche es nach dem Saltz, so ist es recht.

Von Zucker-Erbsen.

25. Zucker-Erbsen mit geriebener Semmel und Butter.

Nehme Zucker-Erbsen, thue um und um die Fäßlein und die Stiel herab, wasche sie, und koche solche ein wenig in Wasser ab, hernach thue sie in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, thue gutes Gewürtz, geriebene Semmel, und ein Stück gute Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze es auf ein sacht Feuer, und laß es kochen, versuche die Erbsen nach dem Saltz, so ist es recht. NB. Man kan auch, wenn man will, klein geschnittenen Peterstill daran thun.

26. Zucker-Erbsen in der Butter gedünst.

Nehme Zucker-Erbsen, butze die Fasel und die Stiel, waran sie wachsen, herunter, wasche sie, und laß das Wasser wieder davon ablauffen; Hernach nehme ein Tiegel, thue ein gutes Stück Butter darein, laß sie zergehen, thue die Erbsen auch darein, setze den Tiegel mit den Erbsen auf ein Feuer, decke den Tiegel zu, laß die Erbsen in der Butter dünsten, biß sie recht weich sind, wenn man sie will anrichten, so thue ein wenig gute Butter, Saltz, und Gewürtz daran, rühre es herum: Alsdann richte sie an, setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer, gib sie warm auf den Tisch, so wird es recht seyn. NB. Man kan auch geschnittenen Peterstill daran thun.

27. Zucker-Erbsen mit Eyer-Dottern.

Nehme Zucker-Erbsen, butze sie, thue die Fasel und die Stiel herunter, wasche die Erbsen, und koche sie in Wasser ab; Hernach nehme Butter in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, setze es auf ein Feuer, wann die Butter zergangen ist, so thue sie darein, laß sie ein wenig schweissen, gieß gute Fleischbrüh darauf, und thue gutes Gewürtz daran, und laß es zusammen kommen; Wann man nun die Erbsen will anrichten, so thue noch ein wenig gute Butter darein, gieß die Eyer-Dottern, so vorher mit Brüh abgerührt worden, an die Erbsen, schwinge es herum, versuche sie, und richte alsdann die Erbsen an, so ist es recht; Man kan auch, wenn man will, geschnittenen Petersill daran thun.

28. Zucker-Erbsen auf schlechte Art zu kochen.

Nehme Zucker-Erbsen, butze sie, ziehe die Fäßlein herunter, wasche sie sauber, und koche sie in Wasser ab, oder wann sie noch jung sind, so gieß gleich gute Fleischbrüh darauf, thue gutes Gewürtz daran, setze sie zum Feuer, und laß sie sacht kochen; Hernach nehme Butter in ein Pfändlein, setze es aufs Feuer, röste Mehl, so viel als nöthig ist, darinnen, thue dann das geröste Mehl an die Erbsen, versuche es nach dem Saltz, man kan auch, wenn man will, geschnittenen Petersill daran thun, so ist es recht.

Von ausgebrochenen oder ausgekörnten grünen Erbsen.

29. Ausgebrochene grüne Erbsen zu stauffen.

Nehme ausgebrochene oder ausgekörnte Erbsen, wasche sie aus, hernach setze ein Tiegel oder Casserole mit ein Stück Butter aufs Feuer, wann sie zergangen ist, so thue die Erbsen hinein, und laß sie ein wenig darinnen schweissen, thue gutes Gewürtz, und ein wenig geriebene Semmel darein, gieß Fleischbrüh darauf, und laß es kochen: Wann man sie nun will anrichten, so thue noch ein wenig Butter daran, und richte alsdann an, so ist es recht.

30. Ausgebrochene grüne Erbsen mit frischen Mayoran.

Nehme ausgekörnte oder ausgebrochene Erbsen, wasche sie, dann thue Butter in ein Tiegel, setze solchen auf Kohlen, thue die Erbsen darein, laß sie ein wenig röstlen, thue geriebene Semmel und gutes Gewürtz daran, gieß Fleischbrüh darauf, nehme frischen Mayoran, nicht zu viel, auch nicht

zu

zu wenig, zupffe die Blätlein herab, waſche ſie aus, und thue den Mayoran an die Erbſen, laß ſie ſacht kochen, verſuche ſie nach dem Saltz, ſo iſt es recht. NB. Man kan die Erbſen über gekochte junge oder alte Hühner, oder gekochtes Kalbfleiſch anrichten.

31. Ausgebrochene grüne Erbſen mit angeloffenen Eyer-Dottern.

Nehme ausgebrochene grüne Erbſen, waſche ſie, die nichts nutz ſind, die ſchwimmen oben auf, die thut man herunter, dann ſeyhe das Waſſer ab, und thue die Erbſen in ein Tiegel oder Caſſerole, thue ein Stück Butter daran, ſetze es auf ein Feuer, und laß ſie ein wenig in der Butter ſchweiſſen, darnach gieß gute Fleiſchbrüh darauf, thue gutes Gewürtz daran, und laß ſie kochen, biß ſie ſchön weich ſind, die Erbſen müſſen aber gantz bleiben; Wenn man ſie nun will anrichten, ſo ſchlage drey oder mehr Eyer-Dottern in ein Geſchirr, rühre die Dottern mit ein wenig Fleiſchbrüh oder Erbſenbrüh ab, wann ſie nicht fett genug ſind, ſo thue noch ein wenig Butter daran: Alsdann wenn man ſie will anrichten, ſo gieß die Eyer-Dottern daran, verſuche die Brüh nach dem Saltz, ſo wird es recht ſeyn.

Von Bohnen oder Faſeoles.

32. Bohnen oder Faſeoles mit geriebener Semmel.

Nehme Bohnen, die ſchön jung und grün ſind, ziehe die Faſen, ſo um die Bohnen ſind, herunter, ſchneide dieſelben klein, wie man ſelbſt will, waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer mit ein wenig Saltz weich, dann ſeyhe das Waſſer davon ab, und thue die Bohnen in ein Tiegel oder Caſſerole, gieß gute Fleiſchbrüh darauf, thue gutes Gewürtz daran, und laß die Bohnen eine Weil in der Brüh kochen, thue auch geriebene Semmel, und ein Stück Butter daran, und laß ſie ſo miteinander kochen, daß ſie nicht anbrennen, verſuche ſie nach dem Saltz und Gewürtz, und ob ſie an der Brüh nicht zu dick oder dünn ſeyn, ſo ſind ſie recht.

33. Bohnen oder Faſeoles in Butter geſchweiſt oder geröſt.

Nehme Bohnen oder Faſeoles, butze ſie, und ſchneide ſolche recht klein länglicht, dann waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer und ein wenig Saltz wohl weich; Hernach nehme ein Tiegel, thue ein gutes Stücklein Butter darein, ſetze den Tiegel auf Kohlen, wann die Butter wohl zergan-

gen iſt, ſo thue die Bohnen oder Faſeoles darein, thue ein wenig Saltz und gut geſtoſſen Gewürtz daran, decke ſie zu, rühre ſie mit einem Löffel dann und wann herum, und laß ſie ſacht röſten, man kan auch klein gehackten Peterſill daran thun: Wann ſie nun weich ſind, ſo richte ſie an, ſetze die Schüſſel auf Kohlen, daß ſie warm ſeyn, ſo iſt es recht.

34. Bohnen oder Faſeoles mit geröſten Mehl in der Fleiſchbrüh zu kochen.

Nehme Bohnen, ziehe die Faſen herunter, und ſchneide ſie nach belieben, waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer mit ein wenig Saltz ab, hernach thue ſie in ein Tiegel oder Caſſerole, gieß gute Fleiſch-brüh darauf, und thue gutes Gewürtz daran, dann mache in einen Pfändlein Schmaltz heiß, röſte ſo viel Mehl darinnen, als man meynet, daß es genug iſt, thue ſolches auch an die Bohnen, und laß ſie wohl weich kochen: alsdann verſuche ſie nach dem Saltz und Gewürtz, ſo iſt es recht.

35. Bohnen oder Faſeoles gekocht mit Eyer-Dottern anzulauffen.

Nehme die Bohnen, ziehe die Faſen herunter, ſchneide ſie wann man will, waſche die Bohnen aus, und koche ſie in Waſſer mit ein wenig Saltz ab, hernach thue ſie in ein Tiegel, gieß gute Fleiſch-brüh darauf, und thue gutes Gewürtz daran, mache ein Stücklein Butter in einer Pfannen heiß, röſte ein wenig Mehl darinnen, thue es auch an die Bohnen, und laß es ſacht kochen; wenn man nun die Bohnen will anrichten, ſo ſchlage Eyer-Dottern, darnach es viel Bohnen ſind, 3. oder 5. in ein Geſchirr, rühre ſie mit ein wenig Fleiſch-brüh ab, thue ein Stücklein gute Butter daran, richte alsdann die Bohnen an, gieß oder laß die Eyer-dottern daran lauffen, ſchwinge die Bohnen herum oder rühre ſie herum, verſuche ſie nach dem Saltz und Gewürtz, ſo iſt es recht.

36. Bohnen auf Polniſch zu kochen.

Nehme Bohnen, butze und ſchneide ſie nach belieben, waſche ſie, und laß ſolche in einem irrdenen Geſchirr mit Waſſer und ein wenig Saltz kochen; hernach ſcheele Zwiebel und Knoblauch, ſchneide ſolches klein zuſammen, und thue es miteinander an die Bohnen, thue auch weiſſen Pfeffer und etwas Muſcaten-blüh daran, laß es zuſamm kochen, daß nicht viel Brüh bleibt, wenn man nun bald will anrichten, ſo thue ein Stück Butter daran,

Digitized by Google

daran, und laß es noch ein wenig kochen, so ist es recht. NB. Man kan sie hernach in ein Geschirr thun, mit über Land führen, und nach Belieben davon essen.

Von Lactuck-Salat.

37. Lactuck-Salat mit geriebener Semmel zu stauffen.

Nehme Lactuck der jung ist, butze und wasche solchen sauber 2. biß 3. mal, und koche den Lactuck in Wasser ab, wann er ein wenig gekocht hat, so schütte das heisse Wasser herab, und gieß kaltes darauf, dann trucke den Lactuck aus, lege solchen in ein Tiegel oder Casserole herum, wann eine Schlicht herum gelegt ist, so streue geriebene Semmel darauf, thue Muscaten-blüh, ein wenig Pfeffer und etwas gute Butter daran, mache es immer so fort, biß es all ist, dann gieß gute Fleisch-brüh darüber, so viel man meynt als genug ist, setze es auf ein stetes Feuer, und laß es kochen biß der Lactuck hübsch weich und die Brüh fein dicklich ist, versuche es dann nach dem Saltz; so ist es recht. NB. An statt der geriebenen Semmel kan man in Butter gelblich geröstes Mehl daran thun.

38. Lactuck mit ausgebrochenen Erbsen zu kochen.

Nehme den Lactuck, butze und wasche solchen sauber, und koche ihn in Wasser und ein wenig Saltz ab; hernach nehme die ausgebrochene grüne Erbsen, NB. wann sie alt sind, so koche sie auch vorhero ein wenig ab, dann giesse das Wasser davon ab, und richte den Salat und die Erbsen untereinander in ein Tiegel oder Casserole ein, thue geriebene Semmel, gestossene Muscaten-blum, etwas Pfeffer und ein Stücklein Butter daran, gieß gute Fleisch-brüh darauf, setze es auf ein hübsch Feuer, laß es sacht kochen, daß es miteinander weich, und die Brüh auch hübsch dicklich wird: Alsdann versuche es nach dem Saltz, so ist es recht. NB. Wenn man will Eyer-dottern daran lauffen lassen, so darff man keine geriebene Semmel darzu thun, sondern schlage 3. oder 5. Eyer-dottern in ein Geschirrlein, rühre dieselbe mit ein wenig Fleisch-brüh ab, hernach wann man will anrichten, so muß der Lactuck kochen, dann schütte von der Brüh an die Eyer-dottern, gieß es dann wieder miteinander an den Lactuck, laß es herum lauffen, wann nun genug Butter daran ist, und die Brüh kurtz eingekocht, so ist es recht.

39. Lactuck oder Salat mit Kalb-fleiſch zu füllen und zu kochen.

Nehme Salat, butze und waſche ſolchen ſauber, und koche ihn ein wenig in Waſſer ab, dann ſchütte es wieder herab, und gieß kaltes darauf, thue den Salat heraus, und breite die Blätter auseinander; hernach nehme Kalb-fleiſch von Schlegel, ſchneide die Haut heraus, und hacke das Fleiſch klein, nehme auch etwas Semmel, und weiche ſolche in friſchen Waſſer ein, trucke die Semmel wieder aus, und hacke ſie mit unter das Fleiſch, nehme friſch Nieren-fett, halb ſo viel als das Kalb-fleiſch iſt, thue die zähe Haut davon, und hacke es auch klein mit darunter, oder kan man an ſtatt deß Nieren-fett Rinds-marck haben, ſo iſt es beſſer, wann es alles untereinander gehackt iſt, ſo thue Saltz und gutes Gewürtz darzu, ſchlage 3, 4, biß 6. oder ſo viel man braucht Eyer-dottern daran, hacke es wohl untereinander, hernach nehme eines Hüner-Ey groß von dem gehackten, mache es rund, legs in den ausgebreiten Salat, lege den Salat darüber, thue es dann in ein Tiegel oder Keſſel, darnach es viel iſt, thue gutes Gewürtz daran, ſetze eine Pfannen mit ein Stück Butter aufs Feuer, und röſte ein wenig Mehl darinn, thue dann das geröſte Mehl an den Salat, gieß gute Rind-fleiſch-brüh darauf, und laß es ſacht kochen, ſo iſt es recht. NB. Man kan an ſtatt des geröſten Mehl auch geriebene Semmel und Butter daran thun, ſo iſt es auch recht.

40. Lactuck oder Salat-Stengel in einer weiſſen Sooß zu kochen.

Nehme von den langen Salat- oder Lactuck-Stengeln, ſcheele ſie ab, und ſchneide die Stengel eines Finger lang und dick, waſche ſie, und koche ſie in Waſſer mit ein wenig Saltz ab, hernach richte die Stengel an wie Spargel, und ſetze ſie warm; dann nehme eine Pfanne, thue ein Stücklein Butter darein, ſchlage 3. biß 5. Eyer-dottern daran, rühre es mit ein Löffel herum, thue Muſcaten-blüh und ein wenig Pfeffer darzu, gieß von der Lactuck- oder Fleiſch-brüh darauf, rühre es wohl herum, biß ſie hübſch heiß und dick wird: alsdann verſuche die Sooß oder Brüh, richte ſolche über die angerichten Stengel her, ſo iſt es recht.

Digitized by Google

41. Lactuck- oder Salat-Stengel gekocht mit geriebener Semmel.

Nehme die Stengel, butze sie, und schneide sie in einer Dicken und auch in einer Läng, wasche sie, und koche solche in ein wenig Wasser und Saltz ab, dann thue die Stengel in ein Tiegel, thue gutes Gewürtz, geriebene Semmel, und ein Stück Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, setze sie auf ein Feuer, und laß sie sacht kochen, versuche sie alsdann nach dem Saltz, so ist es recht. NB. Man kan an statt der geriebenen Semmel, in Butter geröstes Mehl daran thun, es ist auch recht.

42. Zucker- oder Haber-Wurtzel zu kochen.

Nimm Zucker-Wurtzel, schabe sie sauber ab, wasche sie, thue sie in ein Tiegel oder Casserol-Pfannen, thue gestossene Muscatenblüh, Pfeffer, geriebene Semmel, und ein Stück gute Butter daran, gieß gute Fleischbrüh darauf, und laß sie kochen, denn sie sind gar bald weich: alsdann versuche sie nach dem Saltz, so ist es recht; NB. An statt der geriebnen Semmel kan man auch ein wenig Mehl daran rösten: Diese Wurtzel kan man über gekochte Hüner oder Fleisch richten.

Das 28. Capitel.

Von allerhand frisch- und gedörrten Baum-Früchten.

1. Gedämpffte Aepffel mit Mandel und Rosin zu kochen.

Nehme Aepffel, scheele sie, schneide sie halb voneinander, schneide das Inwendige, was man nicht essen kan, heraus, und melbe sie ein; Hernach setze eine Pfannen mit Schmaltz aufs Feuer, mache es recht heiß, wann das Schmaltz heiß ist, so thue Aepffel darein, doch nicht gar zu viel, daß sie nicht zerstossen werden, dämpffe die Aepffel schön gelb heraus aus dem heissen Schmaltz, lege sie in eine Schüssel, worinnen sie sollen zu Tisch getragen werden, scheele Mandel, laß sie gantz, oder schneide sie klein, butze auch Rosin, wasche dann die Mandel und Rosin, und streue sie wohl mit Zucker auf die Aepffel, thue auch klein-geschnittene Citronen-Schalen darauf, gieß Wein darzu, setze die Schüssel auf Kohlen, decke sie zu, und laß sie

kochen, wenn man sie will auf den Tisch geben, so streue noch mehr Zucker darüber, so ist es recht. Man kan auch die Mandel und Rosin davon lassen, und Zimmet darauf streuen, so ist es auch recht.

2. Gesultzte Aepffel.

Nehme Aepffel, es mögen Borster- oder Wiener-Aepffel seyn, scheele solche, und schneide sie halb voneinander, schneide das Inwendige, was nichts nutz ist, heraus, wann sie nun alle zurecht gemacht sind, so nehme eine Casserol- oder Torten-Pfannen, thue Wasser und Zucker darein, setze es auf ein stetes Feuer, thue etwas von Aepffeln darein, und laß sie kochen, wende sie auch um, daß die Aepffel auf einer Seiten nicht zu weich werden, NB. wann etliche weich sind, so nehme sie heraus auf eine Schüssel, wann sie nun alle heraus genommen worden, und die Brüh ist zu wenig, so kan man noch mehr Wasser daran giessen, und so fort machen, biß sie alle gar gekocht sind; NB. Will man die Aepffel roth haben, so kan man ein Flecklein Tournesol darein thun, daß es mit kocht, so werden sie roth, wann die Aepffel nun alle fertig sind, so giesse die Brüh davon darüber, und streue wohl Zucker darauf.

3. Gefüllte Aepffel.

Nehme Aepffel, es mögen Borster oder andere, wann es nur keine süsse seyn, dann die süssen werden nicht gern weich, mache die Aepffel inwendig mit ein kleinen Messer hohl, daß der Krübs heraus kommt; NB. Hernach nehme etwas Mandel, brühe sie ab, ziehe dann die Haut herunter, und schmeisse sie ins kalte Wasser, nehme sie aus dem Wasser wieder heraus, und schneide sie klein, man kan auch grosse oder kleine Rosin, so vorhero gewaschen und gelesen sind, darzu nehmen, und die Rosin und Mandel untereinander mengen, auch wohl Zucker darunter thun, und so in die ausgehohlte Aepffel füllen, man kan auch Citronat darunter schneiden; Wann sie nun alle gefüllt sind, so setze sie in eine silberne Schüssel, oder auf ein Torten-Blech herum, gieß aber zuvor ein wenig Wasser in das Blech, sonst verbrennt es zu sehr: Alsdann setze sie in eine Röhren oder Back-Ofen, laß sie braten, biß sie weich sind, so ist es recht. Darnach richte sie an, und streue Zucker darauf, so sind sie zugericht, wie es sich gehört.

4. Gekochte Aepffel mit Wein und Rosin.

Nehme Aepffel, scheele sie, schneide sie Viertel-weiß oder kleiner von ein-

einander, schneide das Krübs heraus, und richte sie in ein Tiegel oder Casserole ein, thue Wasser und Wein, auch etwas Zucker daran, und laß sie kochen, daß sie aber nicht zu Brey werden, richte sie alsdann an, und streue Zucker und Zimmet darauf, so ist es recht.

5. Aepffel-Brey zu kochen.

Nehme Aepffel, scheele sie, schneide die Aepffel voneinander, schneide das Krübs heraus, und thue sie in ein Tiegel, gieß Wein und Wasser darauf, thue ein Stück Zucker darzu, und laß sie zu einen Brey kochen, sehe aber zu, daß sie nicht anbrennen, hernach treibe sie durch ein weiten Seyher in eine Schüssel, oder wieder in ein Tiegel, und laß sie gar kochen: Wenn man sie nun angericht hat, so streue Zucker darauf, und gib sie auf den Tisch, so ist es recht. NB. Oder wenn die Aepffel geschelt und zerschnitten seyn, so kan man ein Stücklein Schmaltz in ein Tiegel nehmen, und auf Kohlen setzen, wann nun das Schmaltz heiß ist, so thue sie darein, rühre sie herum, und laß sie eine Weil rösten, hernach gieß Wasser und Wein darauf, und laß sie kochen, dann kan man sie durch ein weiten Durchschlag wieder in den Tiegel oder Schüssel treiben, und so aufkochen lassen; wann der Aepffel-Brey oder das Muß dann angericht ist, so streue Zucker und Zimmet darauf, man kan auch kleine Rosin oder Weinbeerlein sauber lesen, und waschen, und in ein wenig Butter tuncken, rösten, und auf die Aepffel streuen, so sind sie fertig.

6. Aepffel zu backen.

Nehme Aepffel, scheele sie, schneide sie Bletzweiß eines guten Messer-Rucken dick, man kan sie auch Viertel-weiß lassen, thue das Krübs heraus; Hernach nehme eine halbe, oder ein Maaß schönes Mehl in ein Tiegel oder tieffe Schüssel, saltze es ein wenig, gieß weiß Bier, oder auch Wein und weiß Bier daran, nehme ein Koch-Löffel, rühre es untereinander, mache ein Teig von dem Wein und Bier, er muß aber nicht zu dünn seyn, sondern er muß an den Aepffeln hangen bleiben, auch darff er nicht gar zu dick seyn; Dann nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, wann es auf dem Feuer heiß ist, so thue es herunter, tuncke die Aepffel in den Teig, darnach lege in das heisse Schmaltz, so viel Platz haben, backe sie auf einer Seiten hübsch gelb, wende sie dann um, und backe sie auf der andern Seiten auch, und so fort, biß sie alle sind: Alsdann richte sie an, streue Zucker und Zimmet darauf, so sind sie fertig. NB. Man kan auch unter den Teig ein wenig Rosen-Wasser giessen.

Von Kitten oder Quitten.

7. Kitten oder Quitten-Koch zu machen.

Nehme auf ein Teller 6. Stück hübsche Kitten, thue sie ungeschelt in ein Hafen mit Wasser, laß sie kochen, biß sie wohl weich sind, dann nehme sie heraus, ziehe die Haut herab, schabe das Fleisch mit ein Messer herunter, oder nehme ein Reib-Eisen, und reibe die Kitten darauf; NB. Hernach nehme von zehen frischen Eyern das Weisse in eine irrdene Schüssel, mache eine Ruthen von starcken Bircken-Reiß, das Reiß muß abgeschabt, und zusamm gebunden seyn, oder mache saubere lange Spän zusammen, schlage das Eyer-weiß so lang, biß wie ein Schnee ist, dann nehme ein halb Pfund Zucker, und ein Loth Zimmet, stosse solches klein zusammen, thue das Kitten-Marck, oder die abgeschabten Kitten in das geschlagene Eyerweiß, rühre es wohl untereinander, nachdem thue den Zucker und Zimmet auch darein, halte aber mit dem Rühren niemahls still: Alsdann nehme ein silbern oder blechern Teller, thue das zusamm gerührte darauf, streiche es mit ein Messer hoch, es muß aber accurat fertig seyn, wenn man bald will anrichten: Alsdann setze es in ein heissen Ofen oder Back-Röhren, habe aber wohl Achtung darauf, daß es nicht zu schwartz wird, oder gar verbrennt, dann es darff nur eine Viertel-Stund in heissen Ofen stehen, so ist es fertig; will es aber zu schwartz werden, so decke es nur mit ein Papier zu, es muß auch hübsch erhaben bleiben; Wann man es nun will auf den Tisch geben, so streue Zucker darauf, so ist es recht.

8. Kitten gedämpfft.

Nehme Kitten, scheele sie, schneide sie Viertel-weiß, oder noch kleiner, und thue die Krebs heraus; Hernach nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, setze sie aufs Feuer, melbe die Kitten ein, wann das Schmaltz heiß ist, so thue etwas darein, backe sie schön gelb heraus, wann sie nun alle heraus gebacken oder gedämpfft sind, so thue sie in ein Tiegel, gieß Wein und Wasser daran, thue ein gutes Stück Zucker, und etwas gantzen Zimmet darzu, und laß sie kochen, biß sie weich sind: Alsdann richte sie an, streue Zucker darauf, so ist es recht.

9. Kitten in Wein und Zucker zu kochen.

Nehme Kitten, scheele sie, schneide sie halb oder Viertel-weiß, thue

sie

sie in ein Tiegel oder Casserole, gieß Wein und etwas Wasser daran, thue ein Stück Zucker und gantzen Zimmet darzu, decke sie zu, setze sie zum Feuer, und laß sie kochen, daß sie schön weich werden, und ein wenig Brüh haben: Alsdann richte die Kitten an, streue Zucker darauf, so sind sie fertig, dann kan man sie kalt oder warm essen.

10. Kitten gantz zu füllen / hernach aus dem Schmaltz zu backen / und dann zu kochen.

Nehme schöne Kitten, scheele sie, höhlere sie vor dem Scheelen oder nach dem Scheelen inwendig aus; Hernach nehme Mandelkern, brühe sie in Wasser, ziehe die Haut herab, thue die abgescheelten Mandel wieder in ein Wasser, nehme auch grosse Rosin oder Weinbeerlein, butze und lese sie sauber, daß kein Steinlein oder nichts Unreines darinnen ist, wasche sie einmahl in heissen, und etliche mahl in kalten Wasser aus, dann nehme die Mandelkern aus dem Wasser, schneide sie klein, oder stosse sie ein wenig in Mörsel, darnach thue die Mandel und Rosin untereinander, thue gestossenen Zucker, ein wenig klein-geschnittene Citronen-Schalen, oder klein-geschnittenen Citronat darzu, menge es wohl untereinander, und fülle es hernach in die Kitten, decke sie mit ein Bletzlein Kitten zu, und umbinde es, oder stecke es an, daß das Bletzlein nicht herunter fällt; Hernach nehme Schmaltz in ein tieffes Pfändlein, laß es wohl heiß werden, thue dann so viel Kitten darein, als man kan, setze es wieder auf ein starckes Feuer, wann sie hübsch gelb oder bräunlicht sind, so thue sie aus dem Schmaltz, setze sie in ein Tiegel oder Casserole, gieß Wein und etwas Wasser darauf, thue ein gutes Stück Zucker daran, laß es kochen, biß die Kitten weich sind, lasse sie wohl einkochen, richte sie alsdann an, und streue Zucker darauf, so ist es recht.

Von frischen Birn.

11. Birn gefüllt / gedämpfft und gekocht.

Nehme Birn, scheele sie, schneide sie oben ab, höhlere sie aus; hernach nehme kleine Rosin oder Weinbeerlein, lese und wasche sie sauber, nehme auch Mandel, scheele sie ab, und schneide solche klein, man kan auch Citronat klein schneiden und darunter thun, im Fall man kein Citronat hat, so schneide Citronen-Schalen klein würfflicht daran, thue gestossenen Zu-

cker darzu, menge es wohl untereinander, und fülle es dann in die Birn, decke es mit dem abgeſchnittenen wieder zu, ſtecke es mit ein Höltzlein zuſammen, umbinde es mit ein Faden, wann ſie alle gemacht ſeynd, ſo nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, ſetze es auf ein Feuer, laß das Schmaltz heiß werden, thue die Birn in daſſelbe, wann ſie braun wollen werden, ſo thue ſie aus dem Schmaltz heraus, will man ſie ſo auf den Tiſch geben, ſo ſtreue, wann die Birn angericht ſeynd, Zucker und Zimmet darauf, ſo iſt es recht; will man ſie aber kochen, ſo lege ſie ordentlich in eine Caſſerole oder Tiegel, thue Zucker und ein Stücklein Zimmet daran, gieß Wein und etwas Waſſer darauf, und laß ſie wohl einkochen: alsdann richte ſie an, thue den Faden und die Höltzlein davon, gieß die Brüh darüber, ſtreue Zucker darauf, ſo iſt es recht.

12. Birn mit Zucker und Tourneſol zu kochen.

Nehme die Birn, ſcheele ſie, thue dieſelbe in ein Tiegel oder Hafen, gieß Wein und etwas Waſſer daran, thue auch etwas Tourneſol und ein Stück Zucker darunter, thue auch etwas Zimmet darzu, laß ſie wohl einkochen, wenn man ſie anricht, ſo thue den Tourneſol und Zimmet heraus, ſtreue Zucker darauf, ſo iſt es recht.

13. Birn auf ſchlechte Art zu kochen.

Scheele die Birn, gieß Waſſer daran, und laß ſie kochen; Hernach nehme eine Pfannen, thue was Schmaltz darein, ſetze es auf ein Feuer, wann es heiß iſt, ſo röſte ein wenig Mehl in dem Schmaltz, thue das Mehl hernach an die Birn, und laß es kochen, wann ſie nun weich ſind, ſo ſetze ſie von Feuer, richte ſie alsdann an, und reibe Zucker darauf, ſo iſt es recht.

14. Gedünſte Birn zu kochen.

Nehme Birn, ſcheele ſie, ſchneide ſie halb oder Viertelweiß, thue das Krübs heraus, nehme ein Tiegel oder Caſſerole, thue ein wenig Schmaltz darein, wann es heiß iſt, ſo thue die Birn hinein, und laß ſie eine Weil in Schmaltz röſten, ſchwinge ſie herum, daß ſie untereinander kommen, wann die Birn eine Weil geröſt ſeynd, ſo gieß ein wenig darauf, thue etwas Zucker und Zimmet daran, laß es hübſch kochen, wann ſie gekocht haben, ſo richte ſie an, ſtreue Zucker darauf, ſo iſt es recht.

Von

Von Zwetschgen.

15. Frische Zwetschgen zu kochen.

Nehme Zwetschgen, die reiff sind, ziehe die Haut herab, oder scheele sie, thue sie in ein Tiegel, thue Wein und Zucker daran, laß sie kochen, daß sie aber nicht zu weich werden; Hernach schneide etliche breite Schnitt Semmel, und backe sie aus dem heissen Schmaltz schön gelb heraus, lege etliche Schnitt in die Schüssel, richte alsdann die Zwetschgen darauf, streue Zucker darüber, so ist es recht.

16. Zwetschgen so nicht gescheelt seyn / zu kochen.

Nehme Zwetschgen, so reiff sind, wasche sie ab, thue sie in ein Tiegel oder Casserole, NB. Man kan die Kern, wenn man will, heraus thun, gieß Wein und Wasser, aber nicht zu viel, daran, denn sie geben ohnehin viel Brüh, und laß die Zwetschgen kochen, man kan auch Semmel in Butter oder Schmaltz rösten, solche in die Schüssel legen, und die Zwetschgen darauf anrichten, dann streue Zucker darauf, so ist es recht.

17. Frische Zwetschgen zu dünsten.

Nehme reiffe Zwetschgen, wasche sie, thue Butter oder Schmaltz in ein Tiegel, oder Casserol-Pfannen, setze es auf Kohlen, wann die Butter oder Schmaltz zergangen ist, so thue die Zwetschgen darein, laß sie aufdünsten, schüttle sie ein paar mahl herum, thue ein Stück Zucker daran, man kan auch Semmel auf Kohlen bähen, oder aus dem Schmaltz rösten, und die Zwetschgen darauf anrichten, oder man kan sie auch ohne Semmel anrichten, und dann Zucker darauf streuen, so ist es recht.

18. Zwetschgen mit Mandel zu backen.

Nehme zeitige Zwetschgen, scheele sie, schneide sie auf, daß sie aber doch beysammen bleiben, und thue die Kern heraus, NB. hernach nehme Mandelkern, scheele sie ab, und stecke in jeden Zwetschgen, wo der Kern gewesen, ein Mandelkern, dann nehme ein Höltzlein, steche es durch den Zwetschgen und Mandelkern durch, mache sie alle so zurecht; NB. Hernach nehme schönes Mehl in ein Tiegel oder Schüssel, gieß ein wenig Wein daran, rühre es mit ein Löffel untereinander, schlage von zwey Eyern das Weisse daran, mache ein Teig, der nicht zu dünn, auch nicht zu dick ist; Alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, wann das Schmaltz

heiß

heiß iſt, ſo nehme die Zwetſchgen, ein nach dem andern, thue ſolche in den Teig, und dann in das Schmaltz, ſo viel man will, backe ſie ſchön heraus, wenn ſie nun gebacken ſind, ſo ziehe die Höltzlein heraus, und ſtreue Zucker darauf, ſo iſt es recht.

Von friſchen Weixeln.

19. Friſche Weixel oder Amarellen zu kochen.

Nehme Weixel, die ſauber ſind, will man die Stiel daran laſſen, ſo ſchneide ſie nur die Helfft ab, waſche ſie, daß nichts Unreines daran iſt, dann thue ſie in eine Caſſerole oder Tiegel, thue ein gutes Stück Zucker daran, denn ſie ſind von Natur ſauer, thue auch ein Stücklein Zimmet, und ſo man will, etwas Nägeln darauf, gieß etwas Wein darzu, ſetze es auf Kohlen, und laß die Weixel ohngefehr ein Viertel-Stund kochen, wenn man ſie nun will anrichten, ſo röſte Semmel in Schmaltz, lege ſie in eine Schüſſel, richte die Semmel darauf, ſtreue Zucker darüber, ſo iſt es recht.

20. Friſche Weixel koch zu machen.

Nehme friſche Weixel, zupffe ſie von Stielen herab, breche die Kern heraus, und trucke ſie ein wenig aus; Hernach nehme ſchwartzes Hauß-Brod, reibe ein paar Hand voll, der Weixel aber dörffen nur ein halb Maaß ſeyn, menge die Weixel und das Brod untereinander, ſtoſſe oder reibe ein halb Pfund Zucker, thue es unter das Brod und Weixel, ſtoſſe auch ein wenig Zimmet, und etwas Nägeln darunter; Hernach nehme von 8. oder 10. friſchen Eyern das Weiſſe, thue es in eine irrdene Schüſſel, nehme ein paar oder mehr lange Schleiſſen, ſchlage das Eyerweiß damit zu einen Schnee: Alsdann thue die Weixel, Brod, und alles unter den geſchlagenen Schnee, rühre es wohl untereinander, nehme ein blechen oder kupffern oder ſilbern Teller, thue das zuſamm gerührte darauf, ſtreiche es mit dem Meſſer hoch in die Höh, ſetze es in einen warmen Back-Ofen oder Röhren, und laß es backen, es darff aber nicht niederfallen, auch nicht verbrennen, wann es eine gute Viertel-Stund gebacken hat, ſo nimm es heraus, ſtreue Zucker darauf, und gib es auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

Digitized by Google

21. Frische Weixel oder Amarellen gebacken.

Nehme Weixel / so frisch seyn / und lange Stiel haben / binde 4. oder 6. zusammen; Hernach thue eine halbe oder 1. Maaß schönes Mehl in ein Tiegel oder Schüssel / gieß etwas Wein an das Mehl / rühre es mit ein Koch-Löffel untereinander / daß der Teig hübsch klar und nicht knollicht wird / schlage von 2. Eyern das weisse darein / mache den Teig nicht zu dünn auch nicht zu dick; Alsdann nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein / laß es heiß werden / dann nehme von den zusammgebundenen Weixeln / tuncke ein Büschelein nach dem andern in den Teig / und backe sie dann aus dem heissen Schmaltz hübsch heraus / setze sie warm / wann sie alle gebacken sind / so bestreue sie mit gestossenen Zucker und Zimmet / gieb sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

Von frischen Wein-Beer oder Trauben.

22. Frische Wein-Beer zu kochen.

Nehme Wein Beer so noch nicht gar zeitig sind / zupffe sie ab / und wasche sie; Hernach nehme ein Stücklein Zucker in eine Casserole, gieß ein wenig Wasser daran / wann er zergangen ist / so setze sie auf Kohlen / und laß es kochen / wann nun der Zucker will dick werden / so thue die Wein-beer darein / laß sie eine Weile sacht kochen / alsdann richte sie an / so ist es recht.

23. Frische Wein-Trauben gantz zu backen.

Nehme hübsche wohl gewaschene Trauben / butze und wasche sie ab / daß nichts unreines daran ist; Hernach nehme schönes Mehl in ein Tiegel oder irrdene Schüssel / gieß etwas süssen Raam an das Mehl / saltz es ein wenig / rühre es mit einem Koch- oder Rühr-Löffel wohl untereinander / schlage ein paar Eyer-Dottern darein / mache einen Teig an der nicht zu dünn auch nicht zu dick ist / man kan auch ein wenig geriebenen Zucker daran thun; Alsdann nehme ein Pfändlein / thue Schmaltz darein / das Pfänd-lein kan eben so groß seyn / daß man nur allezeit auf einmahl ein Trauben heraus backen kan / setze das Pfändlein mit dem Schmaltz aufs Feuer / wann es heiß ist / so tuncke den Trauben in dem Teig herum / und backe ihn dann aus dem heissen Schmaltz heraus / wann sie alle seyn / so bestreue sie mit Zucker und Zimmet / gieb sie warm auf den Tisch / so ist es recht. NB. Man

kan auch ein Teig anmachen / mit Wein und Eyer-weiß von 2. Eyern / ſo nicht zu dünn auch nicht zu dick iſt.

Johannes-Beer.

24. Johannes-Beer zu kochen.

Nehme zeitige Johannes Beer / leſe ſie daß kein Schleim daran iſt oder ſonſt nichts unreines / waſche ſie in Waſſer / zupffe ſie von den Stielen herab; Hernach nehme ein Meßing- oder kupfferne Pfanne / thue zu ein Pfund Johannes-Beer ein Viertel-Pfund Zucker darein / gieß ein wenig Waſſer darauf / wann der Zucker zergangen iſt / ſo ſetze ihn mit der Pfanne aufs Feuer / und laß ihn kochen / thue den Schaum herunter / wann es aber viel Zucker als nach proportion der Johannes-Beer iſt / ſo kan man auch den Zucker mit Eyer-weiß läutern / als : ſchlage von zwey Eyern das weiſſe zu ein Schnee / wann der Zucker kocht / ſo rühre das weiſſe darein / laß es ein wenig ſieden / thue den Schaum herunter: Dann thue die Beer hinein / und laß ſie ein wenig kochen / richte ſie alsdann an / ſo iſt es recht NB. Man kan auch Semmel-ſchnitt bähen / in eine Schüſſel legen / und die Beer darauf richten.

Nehme zeitige Johannes-Beer / ſo an den Stielen hängen / butze und waſche ſie ab; Hernach nehme ſchönes Mehl in eine Schüſſel / ſaltze es ein wenig / gieß ein wenig Wein daran / und rühre es mit ein Koch-Löffel untereinander / ſchlage von zwey Eyern das weiſſe darein / gieß noch mehr Wein darzu / mache einen Teig an der nicht zu dünn iſt / ſchlage ihn wohl mit dem Koch-Löffel: Alsdann nehme eine Pfann / thue Schmaltz hinein / ſetze es aufs Feuer / unter der Zeit aber biß das Schmaltz heiß wird ſo thue etwas geriebenen oder geſtoſſenen Zucker an den Teig / rühre es untereinander / darnach trucke die Johannes-Beer in den Teig / und backe ſie aus dem heiſſen Schmaltz ſchön und geſchwind / heraus / richte ſie an / und ſtreue Zucker darauf / ſo iſt es recht.

Von gedörrten Obſt.

26. Datteln zu kochen.

Nehme Datteln / ſoviel man hat oder nehmen will / ſchneide ſie auf / thue die Kern heraus / waſche ſie auch ab / gieß Wein und etwas Waſſer daran /

daran / thue ein Stücklein Zimmet und Zucker darzu / setze es in ein Tiegel oder Casserole aufs Feuer / laß die Datteln sacht kochen / daß sie nicht viel Brüh haben / alsdann richte sie an / streue Zucker darauf / so ist es recht.

27. Datteln zu backen.

Nehme Datteln / schneide sie in der läng auf / laß sie in Wein nur einen Wall aufthun; Hernach nehme Mandeln soviel als Datteln seyn / schelle sie ab / nimm die Datteln aus dem Wein / laß sie trucken werden / dann stecke die abgeschelten Mandel-Kern in die Datteln wo die Kern gewesen seyn / nehme Zimmet / schneide solchen lang / stecke ihn durch die Datteln / daß der Mandel Kern nicht heraus kan; Nachdem nehme ein Tiegel oder tieffe Schüssel / thue schönes Mehl darein / gieß ein wenig Wein daran / rühre es herum / schlage von ein oder zwey Eyern das weisse darein / rühre es wohl untereinander / mache ein Teiglein das nicht zu dünn ist: Alsdann setze eine Pfann mit Schmaltz aufs Feuer / wann es heiß ist / so wältze die Datteln in dem Teig herum / thue sie in das heisse Schmaltz / backe sie schön hell heraus / wann sie all seyn / so streue Zucker und Zimmet darauf / so ist es recht.

Von Feigen und Braunellen.

28. Feigen und Braunellen zu kochen.

Nehme Feigen oder Braunellen / wasche den Zucker herunter / thue sie in ein Tiegel oder Hafen / gieß Wein und Wasser daran / thue ein Stücklein Zucker darzu / setze sie auf ein Feuer / und laß sie sacht kochen / daß sie kurtz von der Brüh seyn / so ist es recht / ehe sie aber aufgetragen werden / so muß man Zucker darauf streuen. NB. Will man aber ein Muß davon machen / so treibe sie durch ein Seyher oder Durchschlag in ein Tiegel oder Schüssel / setze es auf Kohlen / wenn man es anricht / so streue Zucker darauf / so ist es auch recht.

29. Feigen oder Braunellen zu backen.

Nehme Feigen oder Braunellen / laß sie ein wenig in Wein kochen / dann lege sie heraus / daß sie abtrucknen; Hernach nehme ein Tiegel oder Schüssel / thue ein wenig schönes Mehl darein / gieß etwas Wein darauf / rühre es mit ein Löffel untereinander / schlage von zwey Eyern das weisse

daran / rühre den Teig schön klar / mache ihn nicht zu dünn auch nicht zu dick; Alsdann nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein / setze es auf ein Feuer / wann es heiß ist / so wende die Feigen in dem Teig herum / und backe sie aus dem heissen Schmaltz schön heraus / richte sie an / und streue Zucker darauf / so ist es recht.

30. Gedörrte Aepffel zu kochen.

Nehme Aepffel / lese sie / daß nichts unrechtes darinnen bleibt / dann wasche sie ab / thue sie in ein Tiegel oder Hafen / gieß Wasser und etwas Wein daran / man kan auch Zucker und ein Stücklein Zimmet darzu thun / laß es sacht kochen / daß nicht viel Brüh daran bleibt / so kan man sie anrichten und Zucker darauf streuen / es ist recht. NB. Man kan auch ein Muß daraus machen / als: treibe es durch ein Seyher oder Durchschlag in ein Tiegel / wann es zu dick ist / so kan man ein wenig Wein oder Wasser daran giessen / dann auf Kohlen setzen / und so kochen lassen / wenn man es nun angericht hat / so streue Zucker und klein würfflicht Citronen darüber / so ist es recht.

31. Gedörrte Birn zu kochen.

Nehme gedörrte Birn / lese sie / und wasche sie in heissen Wasser wohl ab / thue sie in ein Hafen oder Tiegel / gieß Wasser und ein wenig Wein daran / setze sie zum Feuer / und laß sie lang kochen / wann sie gekocht sind / so kan man sie anrichten und Zucker darauf streuen; NB. will man / so kan man etwas Zimmet und Nägelein in ein saubers Tüchlein binden und mit kochen lassen; will man aber ein Muß davon haben / so nehme sie auf ein sauber Bret / schneide oder hacke sie recht klein, und thue sie wieder in ihre Brüh / dann treibe sie durch ein Seyher oder Durchschlag / und laß sie in ein Tiegel wieder aufkochen: alsdann richte sie an / streue Zucker darauf / so wird es recht seyn.

32. Gedörrte Hagebutten oder Hüfften mit Mandeln zu kochen.

Nehme Hagebutten oder dürre Hüfften / lese sie und wasche sie aus / thue sie in ein Tiegel oder Hafen / gieß Wasser und Wein daran / thue ein gutes Stücklein Zucker darzu / und laß sie sacht kochen; hernach nehme Mandel / brühe sie / daß sie sich abziehen lassen / thue sie auch mit an die Hüfften / wann sie nun wohl eingekocht seyn / so richte sie an / streue viel

Zucker

Zucker und ein wenig gestossenen Zimmet darauf / so ist es recht. NB. Man kan sie auch ohne Mandel kochen.

33. Grosse Rosin mit Mandeln zu kochen.

Nehme grosse Rosin / zupffe sie von Stielen herab / wasche sie ab / thue sie in ein Tiegel oder Hafen / gieß Wein und Wasser daran / und thue ein Stücklein Zucker darzu; hernach brühe Mandel-Kern / ziehe die Haut herab / und thue sie an die Rosin / laß die Brüh wohl einkochen / wann sie angericht sind / so streue Zucker / es wird recht seyn.

34. Gedörrte Weixel zu kochen.

Nehme Weixel / lese sie / wasche solche / gieß Wasser und etwas Wein daran / thue ein gutes Stück Zucker darzu / auch ein Stücklein gantzen Zimmet / und laß sie sacht kochen; wenn man will / so kan man Semmel breit schneiden / und aus dem Schmaltz backen / hernach in die Schüssel legen / und die Weixel darauf richten / und Zucker darüber streuen / so ist es recht. NB. Man kan auch ein Weixel-Muß daraus machen / man darff sie nur durch ein weiten Durchschlag treiben / daß die Kern zuruck bleiben / und dann wohl mit Zucker gemacht / so ist es recht.

35. Gedörrte Kitten zu kochen.

Nehme dürre Kitten / wasche sie ab / setze sie mit Wasser und Wein in ein Tiegel oder Hafen zum Feuer / thue ein gutes Stücklein Zucker / auch etwas gantzen Zimmet und Negelein daran; will man sie roth haben / so lege ein Flecklein von tournesol dabey / und laß es sacht kochen / wann sie nun weich und wohl eingekocht seyn / so kan man sie anrichten / thue aber den Zimmet / Negelein und das Flecklein tournesol heraus / und streue Zucker darauf / so ist es recht.

Von Reiß.

36. Reiß in der Fleisch-Suppen zu kochen.

Nehme Reiß soviel man will / lese solchen sauber / gieß Wasser darauf / reibe den Reiß in dem Wasser mit den Händen wohl ab / man kan 2. biß 3. mahl Wasser darauf giessen und wieder absenhen; NB. wenn man den Reiß nicht gern schleimicht hat / so setze ihn in ein Hafen oder Tiegel mit Wasser zum Feuer / und laß ihn kochen / wann er nun eine Weil darinn

gekocht hat / ſo kan man ihn von dem Schleim abſeyhen / und mit friſchen Waſſer auswaſchen / dann gieß gute Fleiſch-Suppen / oder gute Brüh darüber / und laß ihn ſacht kochen / will man ihn dick haben / ſo laß denſelben wohl einkochen / oder gieß nicht zuviel Fleiſchbrüh darauf / wann ſie nicht fett iſt / ſo thue ein gutes Stück friſche Butter daran / thue auch geſtoſſene Muſcatenblüh / und wann man ihn gelb haben will / ein wenig Saffran darzu / verſuche ihn nach dem Saltz / und richte den Reiß an / ſo iſt es recht. NB. Will man den Reiß aber gern ſchleimigt haben / ſo ſetze ihn / wann er gewaſchen iſt / mit guter Fleiſchbrüh zu / und laß ihn ſacht kochen; wenn man will / ſo kan man kleine Weinbeer ſauber leſen / auch kan man / wenn man Hüner-Mägen hat / dieſelben ſauber waſchen und abkochen / hernach ausbutzen / dann klein ſchneiden / und mit den Weinbeern unter dem Reiß ein wenig kochen laſſen.

37. Reiß in der Milch zu kochen.

Nehme den Reiß / leſe und waſche ſolchen ſauber / thue ihn in ein Tiegel oder Hafen / gieß gute Milch daran / ſetze es zum Feuer / und laß es ſacht kochen / daß der Reiß nicht anbrennt / wann er zu dick wird / ſo gieß mehr Milch daran / laß den Reiß ein paar Stund oder mehr kochen / wann man ihn nun will anrichten / ſo ſaltze ihn / thue ein wenig friſche Butter daran / rühre den Reiß herum / und richte ihn an; wenn man will / kan man Zucker und geſtoſſenen Zimmet darauf ſtreuen / ſo iſt es recht.

38. Reiß koch zu machen.

Nehme Reiß / leſe und waſche ſolchen ſauber / gieß gute Milch daran / und ſetze ihn zum Feuer in ein Tiegel oder Hafen / und laß ſolchen ein paar Stund oder mehr kochen / wann er nun ſeine Zeit gekocht hat / ſo ſetze ihn von Feuer weg / und laß denſelben ein wenig erkalten / ſaltze ihn dann / gieß ein wenig Roſen-Waſſer daran / rühre es in dem Reiß herum / thue ein gut theil Zucker darzu / ſchlage 4. Dottern von Eyern und 4. gantze Eyer daran / lege ein gutes Stück Butter darzu / und rühre es wohl untereinander; hernach nehme eine ſilberne oder blecherne Schüſſel / es kan auch wohl eine zinnerne ſeyn / ſie muß aber in acht genommen werden / daß ſie nicht zerſchmeltzt / ſetze einen blechen Rand herum / beſtreiche die Schüſſel und den Rand mit Butter / oder ſetze einen Rand von Teig herum / gieß den Reiß darein / laß ihn in ein Ofen backen aber nicht zuviel / wann er gebacken

cken ist / so kan man den Rand davon thun / streue Zucker darauf / so ist es recht.

39. Reiß zu backen.

Nehme Reiß soviel man will / lese solchen sauber / wasche ihn auch aus / thue ihn in ein Tiegel oder Hafen / gieß gute Milch daran / setze ihn zum Feuer und laß solchen sacht kochen / er darff aber ja nicht anbrennen / dann er muß 2. biß 3. Stund kochen / wann er nun wohl dick im kochen gequollen hat / so setze ihn von Feuer / saltze den Reiß / schlage 6. oder 8. Eyer daran / darnach es viel Reiß ist / rühre sie wohl darinnen / gieß ein wenig Zimmet oder Rosen-Wasser daran / wann er zu dünn ist / so setze den Reiß aufs Feuer / daß er recht dick wird; hernach nehme ein sauber Bret / streue Mehl darauf / schütte den Reiß darauf / mache ihn Fingersbreit dick auseinander / dann schneide 2. oder 3. Fingerbreit Stücklein / löse sie mit ein Messer ab / bestreue solche Stücklein mit Mehl; alsdann nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein / setze es aufs Feuer / und laß es heiß werden / lege hernach etliche Stücklein von dem Reiß in das heisse Schmaltz / backe sie schön gelb heraus / setze sie warm biß es alles ist / dann richte es an streue Zucker und Zimmet darauf / gieb es warm auf den Tisch so ist es recht. NB. Man kan auch / wenn man will / abgeschelt und klein-geschnittene Mandel / auch kleine Rosin daran thun.

Von Mandeln.

40. Mandel-Spän zu backen.

Nehme ein halb Pfund Mandel / scheele sie / und stosse solche in ein Mörsel mit Zimmet oder Rosen-Wasser klein / wann sie klein sind / so nehme sie aus dem Mörsel / thue sie in eine Schüssel schlage soviel Eyer-Dottern als es nöthig ist ein nach dem andern darein / rühre es allezeit mit dem Löffel wohl untereinander / die Mandel dörffen auch nicht zu dünn seyn / daß sie fliessen wann die Dottern nun alle daran sind so stosse ein Viertel-Pfund Zucker wohl klein / thue solchen auch darzu / rühre es wieder wohl untereinander: Alsdann nehme Oblaten / streiche die Mandel mit ein Messer auf die Oblaten eines Messer-Rucken dick / dann schneide die Oblaten zwey quer Finger-breit / lege sie hernach auf ein Blech / streue Zucker darauf / setze es in ein warmen Ofen / laß sie nicht verbrennen / so ist es recht.

41. Mandel-

Digitized by Google

41. Mandel-Spän auf eine andere Art.

Nehme ein Viertel- oder ein Halbpfund Mandel / brühe ſie / ſcheele ſie ab / thue ſie in friſch Waſſer / dann thue ſie in ein weiß leinen Tuch / truckne ſie ab / thue ſie in ein Mörſel / und ſtoſſe ſie mit Roſen- oder Zimmet-Waſſer klein / wann ſie klein ſeyn / ſo thue die Mandel in eine Schüſſel / ſchlage von etlichen Eyern das weiſſe eines nach dem andern in die Mandel / rühre es mit ein Löffel herum / ſchlage ſoviel Eyer-weiß daran / als es nöthig iſt / wann die Mandel ein wenig dick ſind daß ſie nicht flieſſen / ſo thue halb ſoviel geſtoſſenen Zucker als Mandel ſeyn / daran / rühre es untereinander / nehme Piſtacien, brühe ſie ein wenig / ſcheele ſie ab wie die Mandel / ſchneide ſie klein / rühre die Piſtacien auch unter die Mandel; Alsdann nehme Oblaten / thue von den abgerührten Mandeln mit dem Löffel darauf / ſtreich ſie auf der Oblaten eines Meſſer-Rucken dick herum / hernach ſchneide die beſtrichene Oblaten zwey Fingerbreit / ſtreue Zucker darauf / lege ſie auf ein Blech / ſetze es in den Ofen / und laß ſie dürr werden oder backen / es muß aber hübſch weiß bleiben / ſo iſt es recht.

42. Mandel koch in einer Schüſſel zu machen.

Nehme auf eine Schüſſel ein Pfund Mandel / brühe ſie mit heiſſem Waſſer / ziehe die Schalen herunter / und lege ſie wieder in kaltes Waſſer / dann nehme ſie heraus / truckne ſolche mit ein weiſſen Tuch ab / ſtoſſe ſie in Mörſel mit ein wenig Zimmet oder Roſen-Waſſer klein / hernach nehme die Mandel in eine Schüſſel / zerrühre ſie mit ein Koch- oder Rühr-Löffel wohl / ſchlage auf ein Pfund Mandel 8. oder 10. friſche Eyer eines nach dem andern darein / rühre es wohl untereinander / gieß ein viertel Maaß gute Milch daran / thue ein gut Theil geſtoſſenen Zimmet und ein Halbpfund geſtoſſenen Zucker darunter / rühre es wohl untereinander: Alsdann nehme eine Schüſſel von Silber oder Blech / ſetze einen Rand von Blech oder Teig herum / ſchmiere die Schüſſel und den Rand mit Butter / darnach gieß die abgerührten Mandel in die Schüſſel / ſetze ſie in ein heiſſen Back-Ofen / laß es eine halbe oder drey viertel Stund backen / aber fein ſacht / wenn es gebacken iſt / ſo thue den Rand herab / ſo iſt es recht.

43. Mandel in Oblaten gefüllt zu backen.

Nehme Mandel / ſcheele ſie ſauber / und ſtoſſe ſie mit ein wenig Zimmet- oder Roſen-Waſſer in Mörſel klein / wann ſie klein ſind / ſo thue ſie

in eine Schüssel / schlage etliche Eyer eines nach dem andern an die Mandel / rühre es wohl untereinander / thue etwas abgeschelt und klein-geschnittene Pistacien darunter / nimm zu ein Pfund Mandel ein halb Pfund Zucker / rühre es untereinander / man kan auch eingemachte Citronen-Schalen / oder frische klein-würfflicht-geschnittene Citronen-Schalen unter die Mandel thun: Alsdann nehme eine Oblaten / streiche von den Mandeln eines guten Messer-Rucken dick darauf; NB. Hernach nehme schönes Mehl in eine Schüssel / gieß ein wenig Milch und schlage ein paar Eyer daran / saltze es ein wenig / rühre es untereinander / mache einen Teig wie zum Strauben: Darnach nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein / setze es aufs Feuer / wann es heiß ist / so nehme eine Oblaten / decke die Mandel-bestrichene Oblaten zu / fasse die zwey Oblaten zusammen / tuncke sie rings herum in den Teig / backe sie alsdann in dem heissen Schmaltz / wende sie darinnen herum / und backe sie hübsch heraus / streue Zucker darauf / so ist es recht.

44. Gebackene Mandel von Mandel-Teig.

Nehme Mandel / brühe sie / ziehe sie ab / und stosse sie mit ein wenig Zimmet- oder Rosen-Wasser klein / wann sie klein sind / so thue sie in eine Schüssel / nehme ein Koch-Löffel / zerrühre sie / nimm zu ein Pfund Mandel 8. oder 6. Eyer / schlage eins nach dem andern darein / rühre die Eyer wohl untereinander / nemlich unter die Mandel / menge auch unter ein Pfund ein halb Pfund Mandel klein gestossenen Zucker / thue soviel schönes Mehl daran, als es annimmt / thue ein paar Löffel Rosen-Wasser / ein wenig gestossene Cordamömel und Negelein daran / mache einen Teig der nicht zu fest oder zu dünn ist / treibe ihn auf ein saubern Bret mit ein Wälger-Holtz aus / aber nicht gar zu dünn / dann der Teig muß zwey guter Messer-Rucken dick bleiben; Alsdann nehme ein blechen Stecher der so gemacht ist / wie die Mandel-Kern seyn / steche den Teig damit aus / den Abgang von dem Teig kan man wieder zusamm machen / und wieder austreiben / auch wieder ausstechen: Darnach nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein / setze es aufs Feuer / thue die ausgestochene Mandel in das heisse Schmaltz / backe sie schön gelb wie die Mandel seyn / aus dem Schmaltz heraus / richte sie an / und streue Zucker darauf / so wird es recht seyn.

45. Spritz-Kuchen von Mandeln.

Nehme ein oder 1. halb Pfund ſüſſe Mandel/ brühe ſie/ ziehe die Haut herab / und thue ſie in friſch Waſſer / thue ſie wieder heraus / ſtoſſe ſie in ein Mörſel recht klein / oder zerreibe ſie in einem Stein mit etwas Roſen- oder Zimmet-Waſſer / dann thue die Mandel in eine irrdene Schüſſel oder ſauber Beck / thue etwas klein-geſtoſſene Cordamömel und Negelein / auch etwas klein würfflicht-geſchnittene Citronen-Schalen / oder an ſtatt der Citronen-Schalen klein-geſchnittene Citronat darzu / nehme zu 1. Pfund Mandel ein halb Pfund Zucker / ſtoſſe denſelben klein / feg ihn durch ein Sieb / laß den Zucker aber ſo lang davon / biß die Mandel abgerührt ſeyn/ ſchlage halb gantze Eyer und halb Dottern an die Mandel eines nach dem andern / laſſe aber das Vögelein / wie man es heiſt / als das wenige weiſſe ſo an den Dottern iſt / davon / nehme ein ſaubern Rühr-Löffel / rühre ein Dottern oder gantzes Ey nach dem andern wohl darein / zu ein Pfund Mandel wird man wohl acht oder zehen Eyer daran ſchlagen müſſen / wann es wohl untereinander gerührt iſt / ſo rühre den geſtoſſenen Zucker auch darunter: Alsdann nehme eine Spritzen da der Stern ein kleines Löchlein hat/ fülle den Teig von den Mandeln in die Spritzen / der Teig muß ein wenig feſt ſeyn / wann die Spritzen voll iſt / ſo nehme eine Oblaten / trucke den Mandel-Teig durch die Spritzen / auf die Oblaten herum / lege es hernach auf ein Blech / wann ſie alle ſeyn, ſo ſtreue oder feg durch ein Sieb Zucker darauf / aber nicht auf das Blech / ſonſt verbrennt der Zucker der neben herum ligt / backe es in ein Ofen ſacht heraus / ſo iſt es recht. NB. Man kan es auch aus heiſſen Schmaltz backen.

Das 29. Capitel.

Von allerhand Torten.

1. Mandel-Torten zu backen.

Nehme ein halb / oder ein / oder auch anderthalb Pfund ſüſſe Mandel/ darnach der Form groß iſt / brühe ſie / ziehe ſie ab / thue ſie in friſches Waſſer / wann ſie alle ſeyn / ſo ſtoſſe ſie nach und nach in ein Mörſel oder Reib-Stein mit ein wenig Zimmet- oder Roſen-Waſſer klein / wann ſie nun

nun hübsch klein sind / so thue sie in ein grosse irrdene Schüssel / nehme ein saubern Rühr-Löffel in die Mandel / schlage zu ein Pfund Mandel 24. biß 28. Eyer-Dottern eines nach dem andern darein / thue aber die weissen Vögelein an den Dottern heraus / das weisse von den Eyern aber thue in eine a parte Schüssel / rühre allezeit herum / biß die Dottern alle darein gerührt seyn / halte aber niemahlen mit dem rühren still / sondern rühre fort wie es angefangen worden; NB. Darnach nehme etliche klein-länglichte Spänlein / schlage das weisse von den Eyern damit zu ein Schnee / wann das Eyer-weiß nun gerührt und geschlagen ist / so kan man es auch unter die Mandel thun; Dann stosse oder reibe halb soviel Zucker als Mandel seyn / wohl klein / vorhero aber schmiere den Mandel-Form mit zerlassenen Schmaltz mit ein Pinsel / streue auch ein wenig klar geriebenes Semmel-Mehl darein; Alsdann thue den gestossenen Zucker in die Mandel-Form / der Form muß aber eines quer-Fingerbreit leer bleiben / sonst lauffen die Mandel heraus / setze es hernach in ein heissen Ofen oder Röhren / und laß es ein halbe Stund sacht backen / dann stürtze es heraus / es wird recht seyn.

2. Mandel-Torten auf eine andere Art zu machen.

Nehme ein halb / oder gantzes / auch anderthalb Pfund Mandel / darnach der Form groß ist / brühe und ziehe sie ab / thue die abgezogene Mandel in kaltes Wasser / nimm sie wieder heraus in ein weisses Tuch / und stosse sie in ein Mörsel oder Reibstein mit ein wenig Zimmet- oder Rosenwasser klein / wann sie nun klein seynd / so thue sie in ein tieffes sauberes Beck oder irrdene Schüssel / schlage auf 1. Pfund Mandel 20. oder mehr frische Eyer eins nach dem andern in die gestossene Mandel / laß aber das weisse von den Eyern und das weisse Vögelein in den Dottern auch davon / rühre die Eyer von ersten biß zum letzten immer stetig unter die Mandel; Hernach stosse halb soviel Zucker als Mandel seyn / wohl klein / schmiere aber zuvor den Form mit zerlassenen Schmaltz mit ein Pinsel / streue dann klares Semmel-Mehl in die Form; NB. die Mandel müssen zum wenigsten ein halbe Stund gerührt werden / dann rühre den gestossenen Zucker auch darein / wenn man will / so kan man ein wenig gestossene Negelein und Cordamömel auch darzu thun / rühre es alles wohl untereinander / fülle die Mandel in den Form / laß denselben ein wenig leer / setze es alsdann in Ofen / und

laß es ein halbe Stund backen / darnach thue es aus dem Form heraus / so ist es recht.

3. Mandel-Torten von ungeſcheelten Mandeln zu backen.

Nehme Mandel / nachdem der Form groß iſt / ſoviel wie vorhero geſagt worden / wiſche die Mandel mit ein ſaubern Tuch ab / dann reibe oder ſtoſſe dieſelben mit Roſſenwaſſer klein / wann ſie nun klein ſind / ſo rühre ſie in dem Reib-Stein oder in einer groſſen Schüſſel mit ein ſaubern Löffel dünn; hernach ſchlage biß 18. Stuck Eyer Dottern (aber das weiſſe muß davon gelaſſen werden) eins nach dem andern in die Mandel / rühre ſie wohl herum / und rühre einmahl wie das andere / biß die Eyer alle nacheinander darein geſchlagen worden / dann nehme auf 1. Pfund Mandel 1. Loth Zimmet / ſtoſſe denſelben klein / thue ihn auch an die Mandel / ſtoſſe auch halb ſoviel Zucker als Mandel ſeyn wohl klein / wann dann die Mandel völlig abgerührt ſind / ſo thue den geſtoſſenen Zucker darein / rühre es wohl untereinander / beſtreiche alsdann den Form mit zerlaſſener Butter mit ein Pinſel / und fülle es in den Form / laß es ein halbe Stund backen / darnach ſtürtze den Model um auf eine Schüſſel / ſo iſt es recht.

4. Biſcuit-Torten zu machen.

Nehme friſche Eyer / wäge dieſelbe / ſtoſſe auch Zucker und wäge ſolchen ebenfalls / dann es darff nicht ſchwehrer Zucker als Eyer ſeyn / hernach nehme eben ſo ſchwehr Stärck-Mehl oder ſchönes Dinckel Mehl als der Zucker iſt / ſchütte den Zucker und das ſchöne Mehl auf ein Papier / ſchlage die Eyer-Dottern in ein Geſchirrlein / und das weiſſe von Eyern in ein Hafen oder irrdene Schüſſel / ſchlage das Eyer-weiß wohl biß es ſchäumt oder Schnee will werden / dann thue die Eyer-Dottern daran / ſchlage es eine halbe oder 3. Viertel-Stund lang / hernach thue den Zucker in die geſchlagene Eyer / ſchlage es fort / thue alsdann das Mehl daran / rühre es mit ein ſaubern Löffel wohl untereinander / darnach ſchmiere den Form mit ein Pinſel mit zerlaſſener Butter oder Schmaltz / gieß den Teig in den Form / und laß es ſachtin ein Ofen oder Röhren backen / ſo iſt es recht.

Chocolat-Torten zu backen.

Nehme 8. Loth Chocolate, reibe ſolche auf ein Reib-Eiſen; hernach nehme 1. Viertel-Pfund Mandel / brühe ſie / ziehe die Haut davon herab / und

und ſtoſſe die Mandel klein; dann nehme 1. Halbpfund ſchwartzes Bollen-Mehl / mache es wohl dürr / und treibe es hernach durch ein Sieb / ſtoſſe auch 1. halb-Pfund Zucker klein / reibe denſelben auch durch ein Sieb / thue jedes abſonderlich auf ein Papier / ſtoſſe auch 1. Loth Negelein / 1. Loth Zimmet / 1. halb Loth Cordamömel / thue es zuſamm auf ein Papier; alsdann nehme die Mandel in eine Schüſſel / zerrühre ſie mit ein Kochlöffel / ſchlage ein Ey daran / und rühre die Mandel wohl klein ab / gieß ein wenig Roſenwaſſer daran / wann die Mandel ein wenig zerrührt ſeynd / ſo thue die Chocolate auch daran / ſchlage noch 10. biß 12 Eyer darein / aber nur eins nach dem andern / es darff auch das weiſſe von den Eyern nicht alles darzu kommen / und muß eine halbe Stund lang gerührt werden; darnach ſchmiere den Form mit zerlaſſenen Schmaltz mit ein Pinſel / thue den Zucker und das Gewürtz daran / ſchlage es wohl untereinander / thue das durchgefegte Mehl auch darunter / rühre es wohl untereinander / gieſſe es alsdann in den Form / ſetze es in ein heiſſen Ofen / und laß es ſacht backen / wann es gebacken iſt / ſo thue es auf eine Schüſſel / ſtreue Zucker darauf / ſo iſt es recht.

6. Brod-Torten zu backen.

Nehme Hauß-Brod / ſo recht ſchwartz iſt / reibe ſolches auf ein Reib-Eiſen / wann es gerieben iſt / ſo ſetze es in ein warmes Ort / daß das Brod recht dürr wird / wann es nun recht dürr iſt / ſo ſtoſſe es in ein Mörſel / und laß es durch ein Seyher in ein Geſchirr oder auf ein Bogen Papier lauffen; hernach ſchlage von 10. oder 15. Eyern das weiſſe in eine Schüſſel / die Dottern aber thue in ein a part Geſchirr / das weiſſe von den Eyern aber ſchlage klar / daß es ein Schnee werden will / darnach thue die Dottern wieder zu den Eyer-weiß / rühre es wohl untereinander / ſtoſſe zu 1. Pfund Brod 1. halb-Pfund Zucker und 1. Loth Negelein klein / thue dann den Zucker / Brod und Negelein unter die Eyer / beſtreiche aber vorher den Form wohl mit zerlaſſener Butter / gieß dann das zuſammgerührte in den Form / ſetze es in ein heiſſen Back-Ofen oder Röhren / und laß es ſacht backen / wann es ein halbe Stund ſacht gebacken hat / ſo thue ſie heraus / ſo iſt es recht.

Wie man die Teig zu denen Torten zubereiten ſoll.

7. Einen abgerührten Butter-Teig zu machen.

Nehme ein Pfund Butter oder Schmaltz in eine Schüſſel / wann das Schmaltz oder die Butter hart iſt / ſo kan man ſolche ein wenig warm ſetzen /

darnach nehme ein Rühr- oder Koch-Löffel / rühre das Schmaltz so lang biß es weiß und geschlacht ist / wohl einer halben Stund lang / dann schlage zu ein Pfund Butter oder Schmaltz 6. Eyer-Dottern ein nach dem andern in die abgerührte Butter oder Schmaltz / der Dotter muß aber allezeit wohl unter die Butter gerührt werden / biß man wieder einen andern einschlägt / wann nun die Eyer-Dottern alle darein gerührt sind / so nehme ein viertel Maaß gute Milch / rühre es untereinander / nehme auch zu ein Pfund Schmaltz oder Butter ein halbe Maaß schönes Mehl / rühre es auch in das Schmaltz / saltze es / schlage den Teig eine gute Weil mit ein Koch- oder Rühr-Löffel; Hernach stäube ein wenig saubers Mehl auf ein Bret / thue den Teig aus der Schüssel auf das Bret / treibe den Teig mit ein Wälger-Holtz eines kleinen Fingersdick aus / lege den ausgetriebenen Teig in eine Schüssel oder Torten-Blech oder auf ein ander Blech / formire solchen wie man will: Alsdann thue das zubereite Obst oder die Früchte darein / treibe die andere Helfft von den übrigen Teig auch wieder aus / bestreiche das unterste Blat neben herum mit einem Pinsel in Eyer getunckt / wann die Füll nun darinn ist / so decke den andern Teig darauf / schneide vorher den obern Teig aus / formire es hübsch / und bestreiche es über und über mit zerklopfften Eyern / schiesse sie alsdann in ein Back-Ofen / und backe sie schön gelb / so ist es recht.

8. Ein Blätter-Butter-Teig zu machen.

Man nimmt sonst zu einer Torten ein Pfund Butter / man kan auch ein halb-Pfund nehmen / darnach sie eben muß groß werden / zu ein Pfund Butter nimmt man auch ein Maaß schönes Mehl / vorhero aber nimm die Butter auf ein sauberes Back-Bret / gieß sauber kaltes Wasser darauf / würcke die Butter mit dem Wasser auf dem Back-Bret / daß die Butter-Milch heraus kommt / und die Butter geschlacht wird / wann sie nun ausgewaschen ist / so mache sie breit / lasse sie nicht gar Fingers dick / und lege sie in ein sauberes Wasser; Hernach nehme ein Maaß schönes Mehl auf den Back-Tisch wo die Butter ist ausgewaschen worden / mache ein Loch oder Gruben in das Mehl / saltze es / dann nehme zwey oder drey Eyer-Dottern in ein Häfelein / gieß ein Viertel-Maaß Wasser daran / zerklopffe die Eyer-Dottern in dem Wasser wohl / gieß es alsdann in das Mehl / mache es mit den Händen oder Löffel untereinander / mache den Teig nicht

fest /

feſt / dann wann es im Sommer iſt / ſo iſt die Butter vorhin ſehr weich / da muß dann der Teig gelind ſeyn / darnach lege den Teig auf die Seiten / mache das Back-Bret oder Back-Tafel rein / daß der Teig herunter kommt / dann ſtreue Mehl auf die Tafel / thue den Teig darauf / treibe den Teig aus mit ein Wälger-Holtz / daß er nicht gar Fingers-dick iſt; NB. Nachdem nehme ein weiſſes leinen Tuch / lege die Butter darein / truckne das Waſſer von der Butter ab / darnach lege ſie auf den Teig / ſchlage ihn herum / daß nichts von der Butter geſehen wird / oder heraus kan / übertreibe ihn mit den Wälger-Holtz / rolle ihn auf das Wälger-Holtz / ſtreue ein wenig Mehl auf das Back-Bret / daß er nicht anklebt / thue den Teig wieder von dem Holtz herunter / ſtreue oben darauf ein wenig Mehl / treibe ihn ſo dünn er ſich austreiben läſt / alsdann überſchlage ihn 5. mahl / weiter kan es nicht beſchrieben werden / wie man den Teig überſchlagen ſoll / nur dienet diß zur Nachricht / wie dünn er allzeit ausgetrieben wird / je ſchöner er auch wird / wann er nur 5. mahl überſchlagen iſt / ſo kan man ihn zwey guter Meſſer-Ruckendick laſſen / daß er auch ſo groß iſt / als man zu ein Boden und Deckel braucht / formire ſolchen dann nach Belieben / alsdann kan man die Füll von Früchten darein ſchlagen / und den Teig neben herum mit ein Pinſel in Waſſer oder zerſchlagene Eyer gedunckt / beſtreichen / dann decke das andere Blat darauf / vorhero aber kan man auf das obere Blat Löcher oder Blumenwerck ſchneiden / darnach decke es auf die Füll / mache es neben herum hübſch gleich / wann es fertig iſt / ſo beſtreiche es oben mit Eyern / ſtreue Zucker darauf / und backe ſie hübſch gelb in ein Ofen / ſo iſt es recht. NB Man kan auch aus dem Teig Butter-Küchlein ſchneiden / und ſolche in Ofen backen.

9. Ein mürben Teig von Butter / Raam / und Eyer-Dottern.

Nehme zu einer groſſen Torten ein halb Maaß ſchönes Mehl / thue es auf ein ſauber Back Bret oder Tafel / darzu nimm drey Viertel Pfund Butter / ſchneide ſolche klein in das Mehl / ſaltze es; Hernach nehme ein halb- oder dreyviertel Maaß ſüſſen Raam / ſchlage 3. biß 4. Eyer-Dottern darein / zerklopffe ſolche in dem Raam / gieß es alsdann unter das Mehl allwo die Butter iſt / mache es mit ſaubern Händen zuſammen / würcke es untereinander / mache den Teig nicht zu feſt / daß man ihn mit dem Wäl-

gers

ger-Holtz kan austreiben eines kleinen Fingers-dick / überschlage ihn auch ein paar mahl / und treibe solchen wieder aus / darnach nehme die Helfft von dem Teig / treibe solchen aus zu einen untern Blat: Alsdann thue die angemachte Torten Füll darein / mache es hübsch gleich / treibe das obere Blat auch aus / schneide Figuren darein / bestreiche das untere Blat neben der Füll mit etwas nasses / decke das ober Blat darauf / mache es neben herum mit ein Messer gleich / oder ziere die Torten neben herum wie man will / bestreiche sie oben herum mit zerklopfften Eyern mit ein Pinsel / oder streue Zucker darauf / backe sie hübsch gelb in ein Ofen / so ist es recht.

10. Ein schlechten Torten-Teig zu machen.

Nehme ein halb Maaß Mehl auf ein Back Bret / mache eine Gruben darein / saltze es / nehme ein Pfund Butter darzu / schneide sie mit darunter; Hernach nehme etwas kaltes Wasser in ein Häfelein / schlage 2. oder 3. Eyer-Dottern daran / zerklopffe sie in dem Wasser / gieß solche hernach an das Mehl wo die Butter ist / menge es untereinander / mache ein nicht gar zu festen Teig daraus / wälger ihn aus / man kan ihn auch ein paar mal überschlagen / treibe den Teig auch kleines Fingers-dick aus / schlage alsdann die obgemachte Obst- oder Frücht-Füll darein / mache es hübsch gleich mit ein Messer / dann treibe den andern Teig zum obern Blat gar aus / schneide in das ober Blat nach Belieben / was man will / bestreiche das untere mit ein Pinsel in Eyer oder was nasses getunckt / decke das Blat darauf / ziere es neben herum / bestreiche es oben mit Eyern oder streue Zucker darauf / und backe sie in ein heissen Ofen hübsch gelb heraus / so ist es recht.

11. Ein Butter-Teig zu einer aufgesetzten Torten.

Nehme zu einer Torten ein Maaß schönes Mehl / thue daran ein halb oder drey Viertel-Pfund Butter / saltze es / nehme ein wenig Milch oder Wasser in ein Häfelein / schlage zwey Eyer-Dottern darein / zerklopffe es / gieß etwas an das Mehl wo die Butter ist / mache ein festen Teig davon / hernach nehme die Helfft von dem Teig / treibe ihn eines Messer-Rucken dick aus / formire ihn nach Belieben / darnach biege ihn eines Gliedshoch in die Höh auf / daß er fest stehen bleibt / zwicke ihn unten auf dem Boden / er muß aber auf ein Papier gelegt werden / ehe man die Torten aufsetzt / dann treibe den übrigen Teig zu den Ober-Blat noch dünner aus / als der unterste ist / lege den ausgetriebenen Teig auf ein Papier / setze die aufgesetzte

ſetzte Torten darauf / zeichne es nach dem unterſten ab / dann thue die Torten herunter / ſchneide ab / was zuviel daran iſt / ſchneide Blum Werck darein: Alsdann fülle Obſt oder andere Frücht hinein / ſtreiche die Füll hübſch gleich / thue dann den ausgeſchnittenen Deckel darauf / trucke es an einander / zwicke es oben herum / ſtreue Zucker darauf / NB. beſchmiere ein ſauberes Papier mit Butter / ſchneide eines Fingers breit herunter / lege es um die Torten herum / backe ſie ſchön gelb aus dem Ofen / ſo iſt es recht. NB. Wenn man keine Butter hat / ſo kan man von Schmaltz auch ein ſolchen Teig anmachen.

12. Eine ſauer Kraut-Torten zu backen.

Nehme ein oder zwey Pfund ſauer Kraut ſo ſchön iſt / laß es in Waſſer eine Stund kochen / ſeyhe dann wann es gekocht hat / das Waſſer rein ab / nehme zu 2. Pfund ſauer Kraut 1. Pfund Zucker / thue den Zucker in eine Caſſerole, gieß ein paar Löffelvoll Waſſer daran / ſetze es auf ein gutes Feuer / laß den Zucker ſieden / wann er ſich zieht / ſo thue das ſauer Kraut darein / laß es miteinander kochen / wann es eine Weil gekocht hat / ſo ſetze es von Feuer herab / laß es kalt werden / ſtoſſe ein wenig Cordamömel / thue ſolche unter das ſauer Kraut; Hernach mache einen guten Butter oder mürben Teig an wie er vorher beſchrieben iſt; Alsdann mache eine Torten auf eine Schüſſel oder in ein Torten Blech / mache ſie vorhero unten mit Teig / dann lege das Kraut / und wieder ein Blat von Teig darauf / formire ſie wohl / und backe ſie ſchön in ein Ofen / und gieb ſie warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

13. Eine Marck-Torten zu backen.

Nehme ein Viertel-Pfund Mändel / brühe ſie / und ſcheele ſie ab / ſtoſſe ſie mit ein wenig Roſen- oder Zimmet-Waſſer klein / dann thue ſie in eine Back-Schüſſel / ſchlage 8. oder 10. Eyer eines nach dem andern daran / rühre die Mandel mit klein; Hernach nehme ein Halb- oder drey Viertelpfund friſch Ochſen Marck / butze es ab / und ſchneide es von der Hand klein / gieß ein Löffelvoll Zimmet-Waſſer daran / thue ein wenig klein geſchnittenen Citronat darzu / im Fall man aber kein hat / ſo ſchneide oder reibe von 1. oder 2. Citronen die Schalen daran / ſtoſſe ein Viertelpfund Zucker darunter / rühre es untereinander: Alsdann mache einen Butter- oder mürben Teig an / wie vorher beſchrieben / treibe ihn aus / laß ihn nicht

zu dick / lege das untere Blat in eine Torten-Pfanne oder Schüssel / auch kan man sie frey auf ein Bogen Papier machen / thue dann die zusamm-gemachte Füll auf den Teig / streiche es gleich / schneide das obere Blat ein wenig aus / und lege es darauf / vorhero bestreiche sie neben herum / und mache sie fein hübsch / bestreiche auch die gantze Torten ehe man sie in Ofen schiebt mit einem Pinsel mit zerklopfften Eyern / und backe sie fein sacht / und gieb sie warm auf den Tisch / sie muß auch warm gessen werden / so ist es recht.

14. Eine Marck-Torten auf eine andere Art zu machen.

Nehme ein Viertel-Pfund Mandel / brühe sie / und stosse sie mit Zimmet-Wasser klein / wann sie klein sind / so thue sie in ein Tiegel oder irrdene Schüssel / schlage 8. oder 10. Eyer daran / rühre eines nach dem andern mit ein Koch-Löffel darein ; Hernach nehme ein Viertel oder Halbpfund Ochsen-Marck / butze das rothe herunter / schneide es von der Hand klein weg / und thue es unter die Mandel / auch nehme ein Viertelpfund Zucker-Brod oder Biscuit , und ein halb Viertelpfund Koch-Zucker so klein geriben / oder gestossen ist / rühre es alles untereinander / gieß ein paar Löffel voll süssen Milch-Raam oder Kern daran / thue ein wenig Zimmet oder gestossene Cardomömel darzu / rühre alles wohl untereinander ; Hernach bereite einen Blätter- oder andern guten Teig wie vornen ist gemeldet worden / mache ihn in eine Schüssel oder Torten-Blech / oder frey auf ein Papier / man kan sie rund oder eckigt machen : Alsdann thue die Füll auf den Teig / bestreiche es neben herum / darnach treibe das obere Blat aus / schneide es aus / daß es ein wenig Löcher hat / lege es dann auf die Füll / man kan es auch neben herum zieren / bestreiche auch die Torten oben mit ein Pinsel mit Eyern / und backe sie in Ofen hübsch / es wird recht seyn.

15. Eine Torten von Linsen mit Mandeln und Rosin.

Nehme ein viertel Maaß Linsen / lese sie / und wasche solche aus / setze sie in ein Häfelein zum Feuer / und laß sie eine Viertel Stund kochen / dann nehme die Linsen / wasche sie aus / seyhe das Wasser davon ab ; Hernach nehme ein Viertel-Pfund Mandel / scheele die Haut davon ab / und schneide sie klein / nehme auch ein Viertel-Pfund grosse Rosin / butze und wasche sie / thue die Mandel und Rosin an die Linsen / thue auch klein würffelicht-geschnittene Citronen-Schalen / und ein gutes Stück Zucker darzu / und

und menge alles wohl untereinander: Alsdann mache einen guten Blätter-Teig wie vorher beſchrieben iſt / formire es nach Belieben / thue die Füll darauf / ſchneide Löcher in das obere Blat / und decke es zu / mache ſie neben herum hübſch / ſtreue Zucker darauf / und backe ſie ſchön / ſo iſt es recht.

Wie man die Früchte, die zum Torten gehören, abmachen ſoll.

16. Apricoſen / Pfirſing und Marillen abzumachen.

Nehme die Apricoſen / Pfirſing oder Marillen / wann ſie zeitig ſind / ſo ſchneide ſie von einander / thue die Kern heraus / man kan auch die Apricoſen oder Pfirſing abſchelen; hernach nehme ein Stück Zucker / thue denſelben in eine Caſſerole oder Torten-Blech / gieß ein wenig Waſſer daran / wann der Zucker zergangen iſt / ſo ſetze es auf ein Feuer / laß es kochen / dann kan man die Pfirſing oder die Apricoſen oder Marillen darein legen / und es auf dem Feuer zuſamm kochen laſſen / damit es den Zucker anzieht / wann es nun wieder kalt iſt / ſo mache einen Butter oder andern mürben Teig darzu / wie vorher beſchrieben iſt / treibe den Teig auf 2. theil aus in ein Torten-Pfanne oder auf ein Papier / lege was hinein gehört darein / ſchneide in das obere Theil Löcher / und decke es damit zu / wann die Torten nun fertig iſt / ſo kan man Zucker darauf ſtreuen / oder mit Eyern beſtreichen / und dann backen / wann man ſie will auf den Tiſch geben / ſo muß man auch Zucker darauf ſtreuen; NB. wann man es nicht gerne in Zucker will kochen / ſo kan man nur den Zucker geſtoſſen / wie auch den Zimmet daran in den Teig ſchlagen / und ſo backen / es iſt auch gut.

17. Borſter und andere Aepffel zur Torten-Füll zu bereiten.

Nehme Aepffel / es mögen vor eine ſeyn was es wollen / ſcheele ſie / thue das Krübs heraus / ſchneide ſie von der Hand klein; hernach nehme etwas Zucker in ein Caſſerol-Pfanne / gieß etwas Waſſer daran / ſetze es aufs Feuer und läutere den Zucker / dann thue die Aepffel darein / und laß ſie ein wenig darinn kochen / laß ſie darnach auch wieder kalt werden / thue dann geſtoſſenen Zimmet daran / butze und waſche kleine oder groſſe Roſin / laſſe ſie auch wohl erſt einen Sud in Waſſer aufthun / und thue ſolche mit unter die Aepffel / man kan auch Mandel abſchelen / und ſolche gantz oder zer-

ſchnitten darzu thun / NB. wenn man Citronat hat / kan man ſolchen klein ſchneiden / oder in Mangel deſſen / klein würfflicht geſchnittene Citronen-Schalen darunter thun / ſo iſt es auch gut; fülle alsdann das mit den Aepfeln zuſamm gemachte in den Teig wie es ſich bey Torten gebührt / mache die Torten fertig / und backe ſie / ſo iſt es recht.

18. Eine andere Torten-Füll von Aepffeln.

Nehme Aepffel / es mögen ſeyn Wiener oder Borſter / wann ſie nur nicht ſüß ſeyn / ſonſt werden ſie nicht weich / ſcheele ſie / thue das Krübs heraus / ſchneide ſie von der Hand / oder mache ſie recht klein / thue geſtoſſenen Zimmet und Zucker daran / wenn man will und es hat / ſo kan man auch abgeſcheelte Mandel / auch groſſe oder kleine Roſin / Citronen-Schalen oder klein-geſchnittenen Citronat / und was man will und hat daran thun: alsdann mache einen guten Teig / wie ſie vorhero beſchrieben ſeyn / lege das zuſamm gemachte darein / formire eine Torten nach Belieben / und backe ſie ſchön / ſo wird es recht ſeyn.

19. Eine Torten-Füll von Johannes-Beer / Weixel oder Amarellen.

Nehme Johannes-Beer / Weixel oder Amarellen / zupffe ſie von den Stielen herab / wann man will / kan man auch von den Amarellen oder Weixeln die Kern heraus brechen; hernach nehme eine meßing- oder kupferne Pfanne / thue was man von den 3. Stücken will / mit ein gut Stück Zucker in die Pfanne / zumahlen an die Johannes Beer oder Weixel muß viel Zucker kommen / dann ſie ſeynd an ſich ſelbſt ſauer / ſetze die Pfanne mit dem Zucker und Beeren aufs Feuer / und laß ſie kochen / wann es nun ein wenig eingekocht iſt / ſo kan man es wieder kalt werden laſſen: alsdann mache einen guten Teig an / ſo mürb iſt / formire eine Torten in ein Blech / oder auf eine Schüſſel / oder aus freyer Hand auf ein Papier / den Boden unten kan man ein wenig dicker laſſen als das obere Blat / thue die Füll darein / man kan auch vorhero ein wenig grob geſtoſſene Negelein und Zimmet mit dem Zucker kochen laſſen / NB. wenn die Füll darauf iſt / ſo beſtreiche den Teig neben herum mit zerklopfften Eyern mit ein Pinſel / ſchneide das obere Blat aus / lege es darauf / mache es hübſch / wann man nun die Torten will in Ofen ſchieſſen / ſo ſtreue vorhero Zucker darauf / dann laſſe ſie ſchön backen / ſo iſt es recht.

20. Pflaumen

20. Pflaumen oder frische Zwetschgen in einer Torten-Füll recht zu machen.

Nehme frische Pflaumen oder Zwetschgen / man kan die Zwetschgen abschelen wenn man will / schneide sie voneinander / nimm die Kern heraus / thue ein Stücklein Zucker in eine Casserol Pfanne / gieß ein wenig Wasser oder Wein daran / daß der Zucker zerschmelzt / dann thue die Zwetschgen in den Zucker / setze es ein wenig aufs Feuer und laß es kochen / darnach laß es auch wieder kalt werden / alsdann thue darunter etwas gestossenen Zimmet / abgeschelte Mandel / auch wenn man will klein-geschnittene Citronen-Schalen; NB. hernach mache einen guten Teig dazu wie man selbst will / und wie vorhin beschrieben ist / mache die Torten frey auf ein Papier / oder in ein Torten-Blech mit schönen Zierrathen oben darein geschnitten / wann sie nun fertig ist / so bestreiche die Torten mit ein Pinsel mit Eyern / und backe sie schön in Ofen / so ist es recht.

NB. Wenn man die Zwetschgen nicht kochen will / so kan man sie scheelen oder auch ungescheelt lassen / sondern schneide sie nur voneinander / und nimm die Kern heraus / thue Zucker und gestossenen Zimmet daran / auch wenn man Mandel hat / so thue auch etwas darzu / und fülle es in die Torten / so ist es recht.

21. Torten-Füll von Stachel-Beer zu machen.

Nehme Stachelbeer so nicht gar zeitig seyn / butze sie ab / schmeiß sie in recht heisses Wasser / und laß sie ein wenig darinn liegen / seyhe das Wasser wieder davon ab; hernach nehme eine Pfanne / thue ein gut Stück Zucker hinein / gieß etwas Wasser daran / wann er zergangen ist / so kan man die Pfanne aufs Feuer setzen / und ihn kochen lassen / dann thue die Stachelbeer auch darein / und laß es ein wenig kochen / darnach laß es auch wieder kalt werden / alsdann mache einen guten Teig / wie sie vornen beschrieben seynd / es mag ein Blätter- oder ein anderer guter Teig seyn / mache die Torten in ein Blech oder Schüssel / oder auf ein Papier / das untere Blat muß etwas dicker seyn als das obere / thue die Füll darauf / bestreiche es neben herum / wo keine Füll ist / mit einem Pinsel oder Federn in Eyer oder Wasser getunckt / daß die Blätter beysamm kleben bleiben / in das obere Blat schneide Löcher / wann die Torten nun fertig / so bestreue sie mit Zucker / oder bestreiche sie mit einem Pinsel mit Eyern / und backe sie / so ists recht.

Torten-Füll von gedörrten Früchten.

22. Eine Torten-Füll von Feigen / Prunellen / Aepffeln / oder Hagebutten / oder was man von dieſen nehmen will / zu machen.

Nehme von dieſen was man will / waſche es vorhero / wann es nicht gezuckert iſt / aus / dann koche es mit Waſſer und ein wenig Wein weich / daß nicht viel Brüh daran bleibt / dann kan man es hacken oder mit ein Löffel zerrühren / wann es nicht von ſich ſelbſt ſüß genug iſt / ſo kan man noch mehr Zucker / auch klein-geſchnittene Citronen-Schalen / Zimmet und was man ſonſt will daran thun; Die Hüfften oder Hagebutten müſſen wohl Zucker haben / auch kan man geſcheelte und klein-geſchnittene Mandel daran thun / ſo iſt es zu einer Füll zu Torten recht.

23. Eine Torten-Füll von dürren Zwetſchgen oder Weixeln.

Nehme Zwetſchgen oder Weixel / waſche ſie ſauber / und koche ſie in Waſſer und Wein weich / dann thue die Kern heraus und hacke ſie klein / wann es zu dick iſt / ſo gieß von der Brüh daran / und thue wohl Zucker darzu; NB. man kan auch abgeſcheelte Mandel oder Citronen-Schalen darzu thun / auch von Säfften / als von Citronen- oder Pomerantzen-ſafft darzu brauchen / man kan auch die Füll ſo ſüß machen als man will / nur mache ſie nicht zu dünn: alsdann mache einen guten Teig darzu an / wie man ſelbſt will / und wie ſie vornen beſchrieben ſind / formire die Torten nach belieben ſo ſchön als man kan / und laß ſie ſchön backen / ſo iſt es recht.

Das 30. Capitel.

Von allerhand Schmaltz-gebackenes zu machen.

1. Spritz-Kuchen zu backen.

Nehme eine Pfanne / thue etwas Waſſer darein / auch eines Hüner-Ey groß friſche Butter / ſetze die Pfanne auf ein Feuer / und laß das Waſſer kochen; hernach nehme auf eine Schüſſel Spritz-Kuchen ein halb oder drey viertel Maaß Waſſer / wann es kocht / ſo thue ſchönes Mehl darein /

darein / ſetze es auf ein Feuer / nehme ein ſtarcken Koch-Löffel / und rühre das Mehl herum / es muß aber viel darein gethan werden / daß der Teig in der Pfanne ſo feſt wird / daß man ſolchen mit dem Löffel nicht herum rühren kan / wenn man ein höltzernen Mörſel-Stämpfel hat / ſo kan man den Teig in der Pfanne auf ein ſachten Feuer herum ſtoſſen / man muß auch die Händ ſauber machen / daß man den Teig kan brennen / er muß aber nicht anbrennen / hernach thue den Teig heraus in ein Beck oder Schüſſel / thue Saltz / geſtoſſene Muſcaten-blüh und geſtoſſene Cordamömel daran ſchlage Eyer darein ſoviel man braucht / lege ſie aber vorhero in warmes Waſſer / und laß ſie eine Weil darinnen liegen / ſchlage allezeit ein paar auf ein mahl daran / und rühre es mit einem ſtarcken Koch-Löffel recht herum / das weiſſe von den Eyern darff man eben nicht alles daran thun / auch muß man ſo viel Eyer daran ſchlagen / daß er wird, daß man ihn mit ein ſaubern Span kan in die Spritzen füllen / NB. vorhers aber ehe man den Teig in die Spritzen füllt / ſo nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein / wann es zergangen iſt / ſo nehme den Stämpffel von der Spritzen / tuncke ſolche darein / ſchmiere die Spritzen inwendig damit / alsdann fülle den Teig mit einem Höltzlein in die Spritzen / wann ſie voll iſt / und das Schmaltz heiß ſo nehme den Stämpffel / trucke den Teig aus der Spritzen in das Schmaltz herum / backe ſie alle ſacht aus dem Schmaltz heraus / wann ſie auf einer Seiten ſchön gelb ſeyn / ſo wende ſie um / es muß auch immer Schmaltz aufgegoſſen werden / daß ſie ſchön auflauffen / ſo iſt es recht.

2. Zwiebackenes zu backen.

Nehme ein halb Maaß ſchönes Mehl / thue es in eine Schüſſel oder Tiegel / ſaltze es ein wenig / thue ein Rühr-Löffel darein / gieß gute Milch daran / rühre es untereinander / ſchlage den Teig wohl mit dem Löffel / hernach ſchlage 5. oder 7. Eyer daran / laß das weiſſe ein wenig davon lauffen / mache ein dünnes Teiglein; darnach nehme ein Torten-Blech oder Brat-Pfanne / ſchmiere ſie vorhero mit Schmaltz dann gieß den Teig darein / und laß ihn fein ſacht backen daß man ſolchen ſchneiden kan: Alsdann ſchneide zwey quer Finger-breit und über Finger-lang davon herunter / ſchneide ein wenig mit dem Meſſer auf den Seiten in den Teig / nehme eine Pfanne / thue Schmaltz darein ſetze es auf ein hübſch Feuer wann es heiß iſt / ſo lege ein oder zwey Stücklein darein / und laß es backen / es muß aber immer

mer aufgegoſſen werden / daß es ſchön bäckt / mache es alles ſo / ſo wird es recht ſeyn.

3. Büchſen-Kuchen zu backen.

Nehme anderthalb Maaß ſchönes Mehl in eine Schüſſel oder Blech / ſaltze es / gieß gute Milch daran / nehme ein Rühr-Löffel / rühre das Mehl mit der Milch klar / ſchlage vier gantze und vier Eyer-Dottern darein / mache einen hübſchen Teig an / der nicht zu dünn oder dick iſt; Hernach nehme eine blechene Büchſen die in der Mitten ein Rohr hat / gieß etwas zerlaſſenes Schmaltz in die Büchſen / laß es in derſelben herum lauffen / dann gieß den Teig darein / mache die Büchſen aber nicht gantz voll / dann hänge ſie an ein Bindfaden in ein ſiedendes Waſſer / laß es ein Viertel-Stund kochen / dann nimm es wieder heraus / wann der Teig feſt iſt / ſo ſchneide runde Stück guten Fingers dick herunter / ſchneide ein wenig in den Teig herum / und backe ſolchen aus dem heiſſen Schmaltz / gieß allezeit mit ein Löffel das heiſſe Schmaltz auf den Teig / backe es ſchön liecht heraus / ſo iſt es recht.

4. Waſſer-Strauben zu backen.

Nehme ein ſauberes Häfelein / thue ſchönes Mehl ungefehr 1. Maaß darein / ſetze es warm / lege 10. biß 12. Eyer in warmes Waſſer / daß ſie warm werden / dann gieß auch etwas warmes Waſſer an das Mehl / rühre es mit dem Koch-Löffel herum / gieß noch ſoviel Waſſer daran / daß das Mehl alles wohl genetzt iſt / rühre es mit dem Koch-Löffel glatt / daß keine Knollen darinnen ſeyn / hernach ſchlage biß 8. Eyer darein / das weiſſe aber von den Eyern darff nicht alles darunter kommen / ſchlage den Teig wohl mit dem Löffel / er muß auch allezeit warm ſeyn: alsdann nehme ein Mittel-Pfändlein / thue Schmaltz hinein / laß es warm werden / hernach nehme ein weiten Trichter / halte denſelben unten zu / gieß den Teig hinein / laß ſolchen hernach in das heiſſe Schmaltz herum lauffen / wann er auf einer Seiten gebacken iſt / ſo wende den Strauben um / und backe ſolchen auf der andern Seiten auch ſchön gelb / und ſo fort / halte ſie warm / daß ſie warm auf den Tiſch kommen / ſo iſt es recht.

5. Gebrühte Küchlein oder Schlüſſel-Kuchen zu backen.

Nehme eine Pfanne / thue ein halb Maaß Waſſer und eines Hüner-Ey groß Butter darein / ſetze es aufs Feuer / laß das Waſſer mit der Butter

ter kochen, rühre mit ein Koch-Löffel das siedende Wasser, thue so viel Mehl darein, daß es recht dick wird, daß man es mit dem Koch-Löffel nicht herum bringen kan, man muß ein höltzernen Stämpffel, oder die Händ nehmen, daß man den Teig kan in der Pfannen herum stossen, wann er eine Weil gebrennt ist, so kan man den Teig heraus in eine Schüssel oder Beck nehmen, dann saltze den Teig, thue gestossene Muscaten-Blüh darauf, rühre den Teig mit ein Löffel herum, schlage ein paar Eyer auf einmahl darein, das Weiß laß ein wenig davon lauffen, wann die zwey Eyer in den Teig hinein gewürckt sind, so nehme wieder zwey, würcke sie hinein, mache es so fort, biß der Teig so ist wie ein Spieß-Kuchen-Teig: alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, wann das Schmaltz heiß ist, so nehme ein eisern Löffelein, tuncke das vorhero in das Schmaltz, dann fasse mit dem Löffelein ein Teig ein, thue denselben in das Schmaltz, lege etliche darein in das Schmaltz, backe sie schön gelb heraus, so ist es recht.

6. Hirsch-Geweyh zu backen.

Nehme auf eine Schüssel Gebackenes 1. Maaß Mehl in eine Schüssel oder Beck, gieß ein oder mehr Löffel voll Milch daran, saltze es, thue ein klein wenig frische Butter darzu, schlage 4. oder 6. gantze Eyer daran, wann der Eyer nicht genug seyn, so kan man mehr daran schlagen, rühre es mit ein Rühr- oder Koch-Löffel untereinander, mache ein festen Teig, streue ein wenig Mehl auf ein sauber Back-Bret, thue dann den Teig darauf, würcke den Teig aber nicht fest, daß die Butter wohl darunter kommt, wann es beliebt, so kan man ein wenig Coriander, auch etwas gestoßne Cordamömel darunter thun, wann es wohl untereinander ist, so treibe den Teig aus, laß ihn zwey gute Messer-Rucken dick, nehme ein Back-Rad, schneide zwey quer Finger-Rucken breit, und Finger lang, herunter, schneide es noch einmahl mit dem Back-Rad mitten voneinander in der Läng, an einem Ort muß der Teig beysammen bleiben, hernach kerbe es mit dem Back-Rad auf der Seiten ein; NB. alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, setze es aufs Feuer, wann es heiß ist, so lege etliche in das heisse Schmaltz, gieß mit dem Löffel oben Schmaltz darauf, backe es schön gelb, und streue, wann es angericht worden, Zucker darauf, so ist es recht.

7. Schnee-Ballen oder Rosen zu backen.

Nehme 1. Maaß oder mehr Mehl in eine Schüssel oder Beck, thue ei-

nes halben Hühner-Ey groß frische Butter daran, gieß auch ein guten Löffel voll Milch darzu, schlage auf 1. Maaß Mehl 6. oder mehr Eyer daran, thue ein wenig Muscaten-Blüh darzu, mache es in der Schüssel oder Beck untereinander mit ein Rühr-Löffel, hernach streue ein wenig Mehl auf ein sauber Back-Bret, thue den Teig darauf, würcke den Teig mit den Händen, daß er geschlacht, doch aber nicht zu fest wird; NB. wenn man nun will die sogenannten Schnee-Ballen machen, so nehme allezeit von dem Teig einer welschen Nuß groß, treibe es rund aus, daß der Teig Messer-Rucken dick ist; wenn man will, so kan man mit dem Back-Rad einmahl oder drey durchschneiden; hernach nehme ein Pfändlein, so nicht gar zu groß ist, thue viel Schmaltz darein, laß es auf dem Feuer heiß werden: alsdann thue den geschnittenen Teig darein, backe solchen schön, wann er auf einer Seiten gebacken ist, so wende solchen um, und backe ihn schön liecht heraus; wenn man kein Back-Rad nicht hat, und will den Teig nicht durchschneiden, so kan man den Teig ausbacken, wann er ausgerieben ist. NB. Will man von dem Teig Rosen backen, so treibe das gantze Stuck Teig auf einmahl aus, hernach lege den Teig zusammen, oder überschlage denselben, übertreibe ihn auch ein wenig mit dem Wälger-Holtz; dann nehme ein blechen oder von Holtz ausgeschnittenen Form, steche drey Blätter von Teig aus, mache ein ausgestochen Blat in der Mitten ein wenig naß, lege das andere Blat darauf, mache es mit dem dritten auch so: alsdann nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, laß es heiß werden, lege den zusammgemachten Teig in das heisse Schmaltz, nehme ein Höltzlein, oder ein eisern Stänglein, trucke es damit in dem Schmaltz nieder, gieß mit ein eisern Löffel das heisse Schmaltz oben darauf, so steigt es in die Höh, backe es schön gelb heraus, so ist es recht.

8. Zucker-Sträuble zu backen.

Nehme ein halb Maaß schönes Mehl in eine Schüssel, saltze es ein wenig, nehme von 6. oder 8. Eyern das Weisse, lasse ein Weisses nach dem andern darein lauffen, rühre es untereinander, wenn das Eyerweiß alles ist daran gethan worden, so rühre es mit ein Löffel wohl untereinander, man kan auch etliche Löffel voll Wein daran giessen, der Teig muß nicht zu dick, auch nicht zu dünn seyn, daß er nicht allzugeschwind durch das Triechterlein laufft, auch nicht zu sacht, wann der Teig nun fertig ist, so thue etwas

gestos-

gestossenen Zucker daran; Alsdann nehme ein kleines Pfändlein, thue Schmaltz darein, setze es aufs Feuer, wann das Schmaltz nun heiß ist, so gieß etwas von dem Teig in das Strauben-Triechterlein, halte es unten zu, laß den Teig in das heisse Schmaltz herum lauffen, aber nicht zu viel, daß die Strauben nicht zu dick werden, wende die Strauben um, backe sie auf einer Seiten wie auf der andern aus dem Schmaltz heraus, laß sie nicht braun werden, thue sie aus dem Schmaltz heraus, will man die Strauben krumm haben, so biege ein nach dem andern über ein Wälger-Holtz, so sind sie recht.

9. Zucker-Strauben auf eine andere Art von Wein.

Nehme auf eine Schüssel ein Maaß Mehl in ein Tiegel oder irrdene Schüssel, saltze es ein wenig, schlage von zwey Eyern das Weisse darein, gieß ein wenig Wein daran, rühre es untereinander, gieß noch mehr Wein daran, rühre es klar, mache ein Teig, der nicht zu dünn ist, thue ein Eß-Löffel gestossenen Zucker, ein wenig gestossenen Zimmet und Cordamömel daran, wann der Teig nun so ist, daß er nicht zu geschwind, auch nicht zu sacht durch den Strauben-Triechter laufft, so ist er recht; NB. Alsdann nehme ein Pfändlein, das nicht zu groß ist, thue Schmaltz darein, laß es heiß werden, lasse von dem Teig durch das Triechterlein in dem Schmaltz herum lauffen, backe sie auf beeden Seiten schön gelb, so sind sie recht.

10. Milch-Strauben zu backen.

Nehme ein Maaß Mehl in eine Schüssel oder Tiegel, saltze es ein wenig, gieß gute Milch, aber nicht zu viel, daran, rühre es mit ein Koch-Löffel untereinander, schlage vier oder fünff Eyer daran, rühre es untereinander, gieß ein wenig Rosen-Wasser darzu, mache einen Teig, der nicht zu dünn, auch nicht zu dick ist, sondern fein sacht durch ein Triechterlein laufft: Hernach nehme ein Pfändlein, thue Schmaltz darein, setze es aufs Feuer, wann es heiß ist, so nehme den Triechter, gieß etwas von dem Teig darein, laß es in das heisse Schmaltz lauffen, wende die Strauben um, und backe sie auf beeden Seiten schön gelb, so ist es recht.

11. Waffeln zu backen.

Nehme ein halb Maaß gute Milch, und ein oder anderthalb Maaß schönes Mehl, ein Pfund gutes Schmaltz, zwey Löffel voll gute Hefen,

und 8. gantze Eyer, mache einen ſchönen Teig daraus, ſaltze ihn, und laß ihn 8. Stund ſtehen; Hernach nehme ein Eiſen, mache es über ein hübſchen Feuer warm, dann wiſche das Eiſen ſauber ab, beſtreiche es mit Schmaltz, gieß ein guten Löffel voll Teig, ſo viel ſich eben gehört, an das Eiſen herum, backe ſie ſchön, ſetze ſie alsdann warm, wann ſie alle gebacken ſind, ſo ſtreue Zucker und Zimmet darauf, ſo wird es recht ſeyn.

12. Waffeln auf eine andere Art zu backen.

Nehme zu ein Pfund ſchönes Mehl zwölff Eyer, lege ſie vorhero in laulichtes Waſſer, nehme ein halb Maaß ſüſſen Raam, thue das Mehl in ein ſauberen neuen Hafen, gieß den Raam daran, rühre es mit ein Rühr-Löffel untereinander, ſchlage die Eyer eins nach dem andern daran, rühre es wohl untereinander, thue Saltz, geſtoſſene Cordamömel, und ein wenig geſtoſſenen Zimmet daran, wann es wohl untereinander gerührt iſt, ſo muß man den Teig drey oder vier Stund in ein warmen Ort ſtehen laſſen, NB. unter den Teig rühre ein und ein halb Fingers-dick zerſchmoltzene Butter, oder zerlaſſenes Schmaltz, und einen guten Löffel voll abgewäſſerte Hefen, dieſes alles rühre wohl untereinander, wann der Teig nun ſo lang geſtanden, wie vorhero beſchrieben, ſo kan man ſolchen in ein tieffen Eiſen, ſo vorhero geſchmiert worden, backen.

13. Spieß-Kuchen zu backen.

Nehme darzu 12. Eyer, ſo friſch ſind, gieß drey Viertel-Maaß ſüſſen Milch-Raam daran, thue ein Pfund zerlaſſene friſche Butter, welche zuvor klar abgerührt worden, darzu, rühre es wohl untereinander, thue ferner ein halb Loth Muſcaten-Blum, 1. Loth Zimmet, 1. Loth Cordamömel, und drey Viertel-Pfund Zucker darzu, es muß aber alles geſtoſſen ſeyn, rühre es dann darein; Hernach nehme recht ſchönes Mehl, ſo vorhero wohl abgedürrt worden, thue es daran, mache einen Teig, als wie ein dicker Strauben-Teig; Dann nehme ein Holtz wie ein Wälger-Holtz, ſtecke einen Spieß durch, richte das Holtz zum Feuer, drehe es bey dem Feuer herum, daß es warm wird, beſchmiere es mit Schmaltz, laß es wieder tracken werden, hernach binde mit ein Bind-Faden das Holtz an den zweyen Enden mit ein Creutz, daß der Teig daran hängen bleibt, NB. auf den zweyen Enden umbinde den Bind-Faden mit Papier, daß er nicht verbrennt; Alsdann mache ein hübſch ſtetes Feuer, laß den Spieß herum

drehen;

drehen, ſetze eine Pfannen unter das Holtz, nehme ein Löffel, faſſe Teig in den Löffel, gieß ſolchen auf den Brügel, der Teig der abfällt, den kan man wieder auf das Holtz gieſſen, wann es einmahl umgoſſen iſt, ſo laß den Spieß drehen, und den Kuchen backen, biß er um und um gelb gebacken iſt, dann gieß wieder von dem Teig auf den gebackenen Teig herum, laß es wieder an dem Holtz backen, daß er hübſch zackigt wird, mache es ſo fort, biß der Brügel-Krapffen fertig iſt, alsdann nehme ihn von dem Holtz herunter, thue das Papier und den Bind-Faden heraus, zerbrechedenen Krapffen nicht, wann man ſolchen will auf den Tiſch geben, ſo ſtreue Zucker und Zimmet darauf, es wird recht ſeyn.

14. Spieß- oder Brügel-Kuchen auf ein andere Art.

Erſtlich bereite den Brügel mit dem Spieß, wie vorhero iſt gedacht worden, an das Feuer, ſchmiere den Brügel, und binde ſolchen mit Bind-Faden und Papier; Hernach nehme ein halb Maaß Milch-Raam, ſchlage 12. friſche Eyer darein, thue auch ein Pfund dürren Dünckel- oder ſchön Waitzen-Mehl darzu, gieß 12. Löffel voll Wein-Brandwein daran, laß ein halb Pfund friſche Buttter zergehen, gieß ſolche auch daran, rühre das alles lang und wohl untereinander, mache einen Teig wie ein Strauben-Teig: Alsdann lege den Brügel ans Feuer, wann er warm iſt, ſo begieß den Brügel überall mit dem Teig, NB. binde ihn an den Brügel, daß er nicht herum geht, begieß den Brügel offt, aber allezeit wann der Teig erſt gelb iſt, ſo begieß ſolchen wieder, und mache es fort, biß er fertig iſt, hernach löſe das Band herab, thue den Faden heraus, beſtreue den Karpffen mit Zucker und Zimmet, ſo iſt es recht.

15. Hohl-Hüpen zu backen.

Nehme 1. Viertel-Pfund Zucker, 1. halb Pfund ſchönes Mehl in ein Geſchirr, thue ein Eyer-Dottern, und eines Ey groß friſche Butter daran, gieß ein wenig warm Waſſer darauf, rühre es wohl untereinander, mache einen dünnen Teig, dann mache das Hohl-Hüpen-Eiſen auf dem Feuer geſchwind warm, wiſche es wieder ab, und ſchmiere es mit guten Speck, thue ein Löffel voll Teig darein, trucke es zuſammen, halte es über das Feuer, wende das Eiſen auf dem Feuer um, wann die Hohl-Hüpen will gelb werden, ſo thue ſie heraus, drehe ſolche über ein Holtz, ſo iſt es recht.

16. Hohl-Hüpen auf eine andere Art zu backen.

Nimm zu 1 Pfund Mehl 1 halb Pf. Zucker, 1 Loth Cardomömel, 1 Loth Zimmet, stosse es klein, thue es zusammen in ein Tiegel oder irrdene Schüssel, schlage von 6. Eyern das weisse daran, saltze es ein wenig, gieß Rosenwasser darzu, rühre es wohl untereinander, mache den Teig klar, wann er klar gerührt ist, so giesse so viel Rosenwasser daran, daß der Teig dünn genug ist, rühre es wohl untereinander, der Teig muß aber wohl dünn werden; hernach nehme das Hohl-Hüpen-Eisen, mache es warm, wische es ab, schmiere das Eisen inwendig mit Schmaltz oder Butter, wische es wieder ab, man kan es noch einmahl schmieren, mache es heiß, wende das Eisen auf dem Feuer um, wann es heiß ist, so mache es auf, thue ein Löffel voll Teig in das Eisen, trucke es wohl zu, halte es über das Feuer, wende es um, wann die Hohl-Hüpen gelb wollen werden, so sind sie recht, thue es heraus, drehe solche über ein rundes Holtz, oder mache es zu einer Gucken, so ist es recht.

Etliche gute Kuchen zu backen.

17. Ein Reis-Kuchen zu backen.

Nimm 1 Pfund Reis, lese und wasche solchen sauber, und koche ihn in der Milch fein dick, laß ihn dann kalt werden, schlage 8, oder 10. Eyer daran, zerlaß frische Butter, gieß solche an den Reis, nehme 1 halb Pf. Mandel, scheele sie, zerstosse solche ein wenig, thue die Mandel auch daran, nehme 1 halb Pf. grosse Rosin, ziehe sie von Stielen herab, thue solche auch an den Reis, thue auch ein Stück klein gestossenen Zucker, und von 2. Citronen die abgeriebene Schalen darzu, saltze es ein wenig, rühre es alles untereinander: Alsdann nehme eine Torten-Pfannen oder eine silberne Schüssel, setze ein Rand herum, bestreiche die Schüssel mit Butter, thue das zusamm gemachte darein, mache es hübsch gleich, laß solchen in einen Ofen 1 halb Stund backen, so wird es recht seyn.

18. Weixel oder Johannes-Beer-Kuchen mit einen Teig zu backen.

Nehme zu 2. Maaß Mehl 1. Pfund gute Butter, und ein Löffel voll weisse Bier-Hefen die abgewässert ist, schlage 4. Eyer-dottern daran, saltze

tze den Teig, gieß gute Milch daran, mache es untereinander, mache einen Teig daraus, der nicht zu feſt iſt, treibe den Teig aus, laß ſolchen Fingers-dick, drehe den Teig herum auf; Hernach nehme Weirel, zupfe ſie von den Stielen herab, breche die Kern heraus, thue ein gut theil geſtoſſenen Zucker darunter, auch kan man etwas geſcheelt und klein geſchnittene Mandel unter die Weirel thun: alsdann thue es zuſamm auf den Kuchen herum, ſchieß den Kuchen in Back-Ofen, laß ſolchen backen, ſo iſt es recht.

19. Ein Engliſchen Kuchen von Gebackenes / es mag friſch oder übergebliebenes ſeyn / auch von Mandel und Roſin.

Nehme etwas gebackenes, es mag Butter oder Schmaltz gebackenes ſeyn, wenn es nur keine Wein-Strauben geweſt ſind, ſchneide daſſelbige von der Hand zuſammen; hernach nehme 1. halb Pfund Mandel, 1. halb Pfund groſſe Roſin, ſcheele die Mandel, die Roſin aber butze und waſche ſauber; dann nehme eine Pfannen oder Tiegel, thue ein gut Stück Butter darein, laß die Butter auf dem Feuer zergehen, ſchlage in die Butter 8. oder 10. Eyer, rühre die Eyer in der Butter, ſetze es hernach aufs Feuer, rühre allezeit herum, biß die Eyer wollen hart werden, dann thue die gerührten Eyer in ein Tiegel, oder laß ſolche in dem Geſchirr, wo ſie gerührt worden ſeyn, thue das Gebackene, auch die Mandel und Roſin darein, thue auch ein wenig Muſcaten-Blüh, und ein gut Theil geſtoſſenen Zucker darunter, reibe von 2. Citronen die obern Schalen daran, trucke auch den Citronen-Safft darauf, rühre alles wohl untereinander, ſchlage noch etliche gantze Eyer daran; alsdann beſtreiche eine Schüſſel oder Blech mit Butter, thue das zuſamm gemachte in das beſtrichene Blech, laß es eine halbe Stund backen, ſo iſt es recht.

Etliche Gogelhopffen.

20. Ein abgerührten Gogelhopffen zu backen.

Nehme ein halb oder drey Viertel-Pfund Schmaltz in eine Schüſſel, rühre es, daß es weiß wird, hernach nehme 12. oder 15. Eyer, ſchlage eines nach dem andern in die Butter, rühre erſt allezeit das darein geſchlagene Ey unter das Schmaltz, mache es ſo fort, biß alle Eyer darein gerührt ſind,

dann

dann nehme ein Pfund ſchönes Mehl, rühre es auch Löffel-weiß darein, wann es alles daran iſt, ſo ſaltze den Teig, gieß ein paar Löffel voll gute Milch, und 2. Löffel voll abgewäſſerte weiſſe Hefen daran, thue auch etwas geſtoſſene Muſcaten-Blüh darzu, rühre das alles recht lang und wohl untereinander: Alsdann nehme ein Form, ſchmiere ihn mit Schmaltz, thue den abgeriebenen Teig darein, laß es gehen, wann er in die Höh gangen iſt, ſo ſetze ihn in Ofen, und laß ſolchen backen, ſo iſt es recht.

21. Ein abgeriebenen Gogelhopffen mit Mandel und Roſin.

Nehme ein Pfund Butter oder gutes Schmaltz, thue es in eine Schüſſel, ſtecke ein Koch-Löffel darein, rühre es ſo lang, biß das Schmaltz recht weiß und klar iſt, daß es wie ein Schaum wird; Hernach nehme 15. oder 18. Eyer, ſchlage eines nach dem andern in das abgeriebene Schmaltz, biß die Eyer alle ſind, dann nehme ein oder fünff Viertel-Pfund Mehl, rühre ein Löffel voll nach dem andern darein, wann das Mehl alles iſt, ſo gieß ein paar Löffel voll gute Milch daran, und ein guten Löffel voll abgewäſſerte Hefen, rühre es recht lang untereinander, ſaltze es, thue etwas geſtoſſene Muſcaten-Blüh darunter, thue auch ein Hand voll abgeſcheelt und klein geſchnittene Mandel daran, butze und waſche auch Roſin, ſtoſſe etwas Zucker klein, menge die Mandel, Roſin und Zucker untereinander, und thue es unter den Teig, rühre es immerfort: Alsdann nehme ein Form, beſtreiche ihn mit Schmaltz, thue den abgeriebenen Teig darein, ſetze ihn an ein warmes Ort, daß er in die Höh geht, wann der Teig gegangen iſt, ſo ſetze ſolchen in ein heiſſen Ofen, und laß ihn eine halbe oder drey Viertel-Stund backen, ſo iſt es recht.

22. Ein ſchlechten Gogelhopffen zu backen.

Nehme 2. oder 3. Maaß Mehl, darnach man den Gogelhopffen groß machen will, in ein Beck oder irrdene Schüſſel, nehme auch ein Maaß gute Milch, laß ſie warm werden, wann ſie warm iſt, ſo mache eine Lucken oder Gruben in das Mehl, thue ein paar Löffel voll gute Hefen darein, dann gieß auch von der Milch darein, rühre es unter die Hefen, thue auch etwas von Mehl darzu, daß es wie ein dicker Muß-Brey wird, hernach ſetze es an ein warmes Ort, laß es gehen, wann es in die Höh gangen iſt, ſo nehme es herunter, thue etwas Saffran an die übrige Milch, rühre das Mehl untereinander, gieß von der Milch daran, ſchlage auch 4. oder

6. Eyer,

Digitized by Google

6. Eyer-Dottern darunter, laß auch ein Viertel oder ein halb Pf. Schmaltz zergehen, gieß es daran, saltze den Teig, thue gestossene Muscaten-Blüh darzu, und schlage den Teig wohl mit dem Löffel, er darff nicht zu dünn seyn; Alsdann beschmiere den Form mit zerlassenen Schmaltz, thue von dem Teig darein, setze ihn wieder warm, daß er ferner geht, wann er gar gegangen ist, so backe solchen in ein Ofen, so wird er recht seyn.

Das 31. Capitel.

Von allerhand Fleisch-Sultzen.

1. Sultzen von Kapaunen.

NEhme Kapaunen, so viel man will, würge dieselbe, und lege sie in kaltes Wasser, daß sie weiß werden, dann brühe sie, und nehme sie aus, lege sie wieder in kaltes Wasser, hernach zeume sie ein zum kochen, thue sie in ein Wasser, und laß sie ein eintzigen Wall aufthun, darnach kühle sie in kalten Wasser aus; Nehme frischen Speck, wenn man sie gerne spicken will, schneide den Speck klein Finger-lang und dick, bestreue solchen mit Saltz und guten gestossenen Gewürtz, dann nehme eine Spick-Nadel, und spicke die Kapaunen-Brust damit, hernach nehme ein saubern irrdenen Hafen, darnach es viel Koppen sind, thue die Kapaunen mit etlichen Kälber-Füssen oder Kalbs-Knochen darein, thue auch etwas Saltz daran, und laß es zusamm kochen, wann es gekocht hat, so verschaume es, dann thue gantzes Gewürtz, als: ein wenig Pfeffer, Muscaten-Blüh, Nägelein, Cordamömel in ein reines Tüchlein binden, und laß es mit kochen, aber fein sacht, wann nun die Kapaunen gar sind, so thue sie heraus, laß die Brüh wohl einkochen, daß sie starck wird, dann seyhe sie ab in ein sauber Geschirr, thue die Brüh hernach in ein verzinntes Geschirr, NB. wann die Brüh nicht sollte starck genug seyn, so kan man etwas geraspelt Hirsch-Horn daran thun, oder weiche vorhero etwas von einer Hauß-Blasen in Wein ein, laß es warm werden, daß es zergeht, gieß es hernach an die Brüh, gieß auch ein halb Maaß guten Wein daran, schneide ein paar Citronen voneinander, und laß sie mit kochen, wann es ein halbe Stund gekocht hat, so laß die Brüh durch Gallery-Sack oder dreyfaches Serviett lauffen: Alsdann lege die Koppen in ein oder mehr Schüssel, gieß

die Brüh darauf, setze es kalt, daß es gesteht, dann kan man die Koppen mit geschelten Pistacien bestecken, so ist es recht. NB. Oder man lege die Kapaunen in ein verzinntes oder irrdenes Geschirr, laß die Brüh darauf lauffen, setze es in ein kaltes Ort, so ist es recht.

2. Eine Sultzen von Gänsen oder Enten.

Nehme Gänß oder Enten, 2. oder mehr, was man will, würge sie vorhero, dann lasse sie sauber rupffen, und brühen, mache sie auf, thue das Eingeweid heraus, lege sie in sauber Wasser, nimm die Leber und Mägen von den Gedärm herab, lege die Enten oder Gänß in eine Boutellie oder irrdenes Geschirr, thue Wasser, und ein paar Maaß Wein daran, saltze es, würtze es auch mit allerhand guten Gewürtz, schneide ein paar Citronen daran, thue auch etwas von Kalbs-Knochen darzu, laß es sacht kochen, verschaume es sauber, laß es wohl einkochen, wann sie gar gekocht sind, so thue sie aus der Brüh heraus, NB. wann es nicht solte starck genug seyn, so kan man ein Viertel oder ein halb Pfund geraspeltes Hirsch-Horn daran thun, und mit kochen lassen, laß es durch ein Haar-Sieb in ein Geschirr lauffen, so verzinnt ist, oder in ein Tiegel, thue das Fett alles herunter, NB. man kan die Gänß oder Enten auch vorhero mit groben Speck spicken, wenn man will, hat man ein wenig von dem Speck übrig, so nehme die Lebern von den Geflügel, hacke sie mit ein wenig Speck klein, setze die Brüh auf Kohlen, laß sie kochen, thue den Speck und Leber darein, daß es ein wenig mit kocht: Alsdann richte die Gänß oder Enten an, setze sie an ein kaltes Ort, richte die Brüh darüber, verwahr es, daß nichts Unreines darauf oder darzu kommt. NB. Oder lege das Geflügel in ein sauber verzinntes oder irrdenes Geschirr, gieß die Brüh daran, laß es stehen, wann man es braucht, so kan man es heraus nehmen, und von der Brüh darauf thun, so ist es recht.

3. Eine Sultzen von Welschen- oder Piphahnen auch Hühnern zu machen.

Nehme Piphüner oder welsche Hüner, so viel man will, würge sie ab, lege sie eine Weil in kaltes Wasser, dann man sagt, sie sollen mürb werden, wann sie eine Weil in kalten Wasser gelegen sind, dann brühe und butze sie sauber, mache sie auch auf, und lege alsdann das Geflügel wieder in kaltes Wasser, daß das Geblüth heraus gezogen wird, und zeume sie dann zum

kochen

kochen ein, wann ſie ſollen gantz bleiben; will man aber, ſo kan man ſie auch zerlegen wie es ſich gehört, darnach waſche ſie aus, und thue ſie in ein verzinntes oder irrdenes Geſchirr; NB. ſollen ſie aber gantz bleiben, ſo kan man ſie auch mit groben gewürtzt und geſaltzenen Speck ſpicken, und in ein Geſchirr thun, dann thue Waſſer, etwas Saltz, und allerhand gantz Gewürtz darzu, ſchneide auch von 2. oder 3. Citronen die Schalen daran, gieß 1. Maaß oder mehr Wein, darnach es viel Hüner ſind, daran, thue auch von Kälber-Füſſen oder Kalbs-Knochen etwas darzu, damit es ſtarck wird, ſetze es dann zum Feuer, und laß es kochen, verſchäume es wohl, wann es gar gekocht iſt, ſo thue das Fleiſch heraus auf eine Schüſſel, ſollte die Brüh nicht ſtarck genug ſeyn, ſo kan man helffen, entweder man muß geraſpeltes Hirſch-Horn, oder etwas eingeweichte Hauß-Blaſen in der Brüh mit kochen laſſen: alsdann laſſe es durch ein doppeltes Serviett lauffen, nimm aber zuvor das Fett alles herunter, gieß es dann über Pipen oder welſche Hüner, verwahre ſie wohl, und ſetze ſie an ein kaltes Ort. NB. Wann die Hüner gantz bleiben, ſo kan man ſie in ein enges Geſchirr thun, und die Brüh darüber machen, hernach verwahre es, biß man es braucht, ſo kan man es anrichten, und die geſtandene Sultzen mit ein Löffel heraus nehmen, und auf das Geflügel thun, man kan es dann wieder verwahren, wann es von Tiſch kommt, indem man lang davon eſſen kan.

4. Eine Sultzen von Kälber-Füſſen.

Nehme auf eine Schüſſel 12. oder mehr Kälber-Füß, die ſauber gebutzt ſind, ſchneide die Füß in der Läng voneinander, ſchlitz die Füß von den Beinen herunter, hacke die Bein auf Stücken, waſche es zuſammen aus, thue ſie in einen neuen irrdenen Hafen, ſaltze ein wenig, gieß 1. Maaß Wein daran, thue gantz Gewürtz: als Nägelein, Muſcaten-Blüh, Ingwer und ein wenig weiſſen Pfeffer daran, oder man kan das Gewürtz auch in ein weiſſes reines Tüchlein binden, und an die Füß mit thun, ſchneide auch von 2. Citronen die Schalen herunter, das Weiſſe von der Citronen aber thue weg, die Schalen aber und das Marck thue an die Füß, wann ſie verſchaumet haben, ſo laß ſie gar kochen, wann die Füß nun gar ſeyn, ſo thue ſie heraus in kaltes Waſſer, waſche ſie ſauber aus, butze die Haar herab, wann die Brüh nicht ſtarck genug iſt, ſo kan man etwas von einer Hauß-Blaſen, ſo ein Tag vorhero in warmen Wein oder warmer Brüh eingeweicht worden, an die Kälber-Füß-Brüh thun und mit kochen laſſen, oder

thue eine Hand voll geraſpeltes Hirſchhorn daran, und laß es mit kochen, alsdann ſeyhe die Brüh ab in ein verzinntes oder irrdenes Geſchirr, lege die Kälber-Füß mit darein, und laß es noch ein wenig kochen, daß die Füß es beſſer anziehen: Darnach nehme die Füß, lege ſie in eine Schüſſel, worinnen ſie ſollen geſpeiſt werden, die Brüh laß durch ein Gallery-Sack, oder durch ein doppeltes Serviett in ein Geſchirr lauffen, dann ſetze die Schüſſel an ein kühles Ort, gieß die Brüh darauf, laß es kalt werden, ſo kan man davon ſpeiſen wenn man will.

5. Eine Sultzen von Kalb-Schlegel.

Nehme Kalbs-Schlegel, ſo viel man will, und ſo groß man will, ſchneide friſchen Speck, nicht gar Finger-dick, aber Finger-lang, beſtreue denſelben mit Muſcaten-Blüh, Pfeffer und Saltz, hernach nehme eine groſſe Spick-Nadel, durchſpicke den Schlegel, waſche ſolchen ſauber aus, und thue ihn in ein verzinntes oder anders Geſchirr, wann es nur nicht von Meſſing oder Kupffer iſt, gieß Waſſer darauf, wann es viel Schlegel ſeyn, ſo gieß viel Maaß Waſſer daran, thue Saltz, gantz Gewürtz, Roßmarin, etliche Lorbeer-Blätter, und von zwey oder drey Citronen die Schalen daran, laß es ſacht kochen, damit die Schlegel gar werden, NB. wann ſie gar ſind, ſo nehme ſie heraus, wann es nicht ſtarck genug iſt, ſo thue vorhero von der eingeweichten Hauß-Blaſen oder geraſpeltes Hirſch-Horn daran, und laß es mit kochen: Alsdann lege die Schlegel in ein Geſchirr, laß die Brüh durch ein Gallery-Sack oder gedoppeltes Serviett auf die Schlegel lauffen, dann ſetze ſie an ein kaltes Ort, verwahre ſie, daß nichts darzu kommt, wenn man die Schlegel nun anricht, ſo kan man die geſtandene Sultzen mit ein Löffel oben darauf thun, die Citronen-Schalen kan auch darauf gelegt werden, ſo iſt es recht.

6. Eine Sultzen von Rinds-Füſſen.

Nehme Ochſen- oder Rinds-Füß, die ſauber gebrüht ſind, ſchneide ſie voneinander, reiß die Knochen heraus, zerhacke die Bein, waſche ſie aus, thue ſie in ein reinen Hafen, thue Waſſer, etwas Wein-Eſſig, oder andern Eſſig daran, gieß auch was Wein darauf, thue Saltz und gantz Gewürtz darzu, laß es ſacht kochen, wann es einmahl eingekocht iſt, und die Füß nicht gar ſind, ſo kan es wieder angefüllt werden, dann laß ſie noch einmahl kochen, biß ſie recht weich ſind, dann lege ſie in eine Schüſſel,

laß

laß die Brüh durch ein Haar-Sieb darauf lauffen, und setze sie an ein kaltes Ort. NB. Wenn man es will gelb haben, so kan man ein wenig Saffran daran thun, und mit kochen lassen, und giesse es dann, wie schon gemeldt, auf die Füß; Hernach nehme Mandel-Kern, brühe sie, ziehe solche ab, und schneide sie klein, butze, lese, und wasche kleine Rosin, streue sie oben darauf mit den Mandeln, so ist es recht.

7. Eine Sultzen von Schweins-Ohren/ Füssen und Rüsseln.

Nehme Schweins-Ohren, Füß und Rüsel, loß sie sauber abhären, haue oder spalte sie voneinander, dann wasche sie wohl aus, thue solche in ein saubern Hafen, gieß Wasser, Wein und Essig daran, saltze es ein wenig, thue von allerhand guten Gewürtz darzu, setze es zum Feuer, laß es sacht kochen, wann es eingesotten ist, so kan man noch einmahl daran giessen, und kochen lassen, biß sie gar sind, thue auch Saffran daran, daß die Brüh gelb wird: Alsdann richte das Fleisch in eine Schüssel, laß die Brüh durch ein Haar-Sieb auf das Fleisch lauffen, setze es an ein kühles Ort, daß es gesteht, streue auch Rosin und Mandel, so vorhero gebrüht, abgezogen, und klein geschnitten sind, darauf, so ist es recht.

8. Eine Sultzen von Span-Ferckeln zu kochen.

Nehme ein oder mehr Span-Ferckel, wann sie sauber gebutzt sind, so laß sie ausweiden, wasche sie aus, und schneide solche zu Stücken, so klein als man will, den Kopff kan man gantz lassen, will man aber solchen zu Stücken zerschneiden, so nehme das Hirn heraus, wasche es aus, und thue solches in ein verzinntes Geschirr, als: in eine Boutellie, Kessel oder Tiegel, gieß ein oder zwey Maaß Wasser daran, darnach es viel Span-Ferckel sind, gieß auch etwas Wein-Essig darzu, thue Saltz und gantzes Gewürtz daran, schneide auch von 1. oder 2. Citronen die Schalen herunter, thue das Weisse weg, lege die Schalen und das Marck auch darzu, thue aber die Citronen-Kern, so viel als möglich, aus dem Marck heraus, setze es auf ein Feuer, wann es kocht, so schäume es ab, laß es wohl einkochen, solte es nicht starck genug seyn, so richte die Span-Ferckel an, thue an die Brüh ein wenig zerlassene Hauß-Blasen, laß es mit kochen, will man es gelb haben, so kan man ein wenig Saffran daran thun: Alsdann laß die

Brüh durch ein Gallery-Sack oder doppeltes Serviett lauffen, ſetze die Span-Ferckel an ein kühles Ort, gieß von der Brüh darauf, laß es kalt werden, ſo iſt es recht. NB. Wenn man will, kan man auch Zucker, geſcheelt und klein geſchnittene Mandeln, wie auch Piſtacien darauf ſtreuen, es wird noch beſſer ſeyn.

9. Eine Sultzen von allerhand Fiſchen / entweder Karpffen / Hechten / oder Forellen.

Nehme von dieſen dreyen Fiſchen, was man hat, man kan die Hecht oder Karpffen ſchuppen, wenn man will, und kan ſie auch ungeſchuppt laſſen, mache die Fiſch auf, ſie müſſen aber gantz bleiben, dann lege ſie in ein Geſchirr, gieß guten Eſſig darauf, hernach nehme ein verzinntes Geſchirr, thue Waſſer darein, ſaltze es aber nicht zu ſcharff, gieß auch etwas Wein daran, thue auch gutes gantzes Gewürtz, und von ein oder zwey Citronen die Schalen und das Marck darzu, thue die gantzen Fiſch darein, und laß ſie gar kochen, NB. wenn die Fiſch gekocht haben, ſo nehme ſie fein gantz heraus, lege ſie in eine Schüſſel, ſolte die Brüh nicht ſtarck genug ſeyn, ſo kan man etwas Hauß-Blaſen, ſo ein Tag zuvor in Waſſer oder Wein eingeweicht worden, ein wenig warm ſetzen, daß die Hauß-Blaſen zergeht, an die Brüh gieſſen, und noch eine kleine Weil kochen laſſen: Alsdann laß die Brüh durch ein Gallery-Sack oder gedoppeltes Serviett lauffen, ſetze die Fiſch an ein kühles Ort, gieß die Brüh darüber, und laß es ſtehen. NB. Will man es roth haben, ſo thue von den Tourneſoll daran, ſo wird es roth, brauche dann davon nach Belieben, verwahre es nur allezeit wohl, und ſetze es wieder an ein kühles Ort.

10. Eine Sultzen von Borſter- und andern Aepffeln.

Nehme ein Stück oder 20. ſcheele ſie, und ſchneide ſolche Viertelweiß, thue den Krübs heraus, ſchneide ſie dann klein in ein Hafen oder Tiegel, gieß ein halb Maaß Waſſer, und ein halb Maaß Wein daran, und laß ſie weich kochen, wann ſie gar gekocht ſind, ſo nehme die Aepffel in ein Haar-Tuch, und lege ſie in eine Preß, oder treibe ſie durch ein Haar-Sieb oder Seyher, dann thue die Aepffel wieder in ein Keſſel oder meſſinge Pfannen, thue ein Pfund Zucker darzu, und laß es miteinander kochen, man kan auch ein wenig Ambra oder Roſen-Eſſentz daran thun, und mit kochen laſſen, biß es ſteiff will werden, man muß es aber ſtets herum rühren,

ren, daß es nicht anbrennt: Alsdann thue es in eine Schalen, so ist es recht. NB. Deßgleichen kan von andern Aepffeln und Birn auch auf diese Art gemacht werden.

11. Eine Sultzen von Zwetschgen zu machen.

Nehme Zwetschgen, scheele sie, schneide solche voneinander, nimm die Kern heraus, thue sie in ein messingen Kessel, gieß ein wenig Wasser daran, und laß es kochen, dann treibe es durch ein Haar-Sieb, wäge es, so viel Marmelade es ist, so viel Zucker nimm auch darzu, NB. thue den Zucker vorhero in eine messinge Pfannen oder Kessel, gieß ein wenig Wasser daran, wenn der Zucker zergangen ist, so setze es in ein Wind-Ofen, und laß es kochen, wann es eine Weil gekocht hat, so probire ihn, ziehe den Zucker auf die Höhe, dann kan man bald sehen, wann er sich lang ziehen läst, so ist er recht: Alsdann thue die Marmelade darein, rühre es herum, laß es eine Weil kochen, daß es nicht anbrennt, thue was von gestossenen Nägelein und Cordamömel darein, schütte es dann in eine Schalen, und verwahre es, es ist gut. NB. Dergleichen kan man von Weixeln auch machen.

Das 32. Capitel.

Von allerhand Salat zu machen.

1. Pommerantzen-Salat zu machen.

Nehme Pommerantzen, schneide sie schön Scheiben weiß, lege sie auf ein Porcellanen Teller, streue gestossenen Zucker darauf, so ist es recht.

2. Citronen-Salat zu machen.

Nehme von den feinen Citronen, schneide sie schön Bletz-weiß, lege sie auf eine Schalen, streue Zucker darauf, so ist es recht.

3. Ein Italiänischen Salat zu machen.

Nehme Cervelat-Würst, schneide sie Scheiben-weiß gantz dünn, lege sie in ein Porcellan, dann können frische Austern, frische Muscheln, und Citronen-Scheiben daran geschnitten werden, nehme auch Sardellen, wasche dieselben vorhero, dann thue die Grät heraus, thue darzu Olven, Kappern,

Kappern, und von Granat-Aepffeln die Kern, auch Bircken: Dieſes alles zuſamm, wann man es hat, lege ordentlich, gieß Wein-Eſſig, und gut Baumöl daran, ſo iſt es recht; was man aber nicht haben kan, muß ohne hin davon bleiben.

4. Einen Salat von Chicorées oder Wegwarten.

Nehme Chicorée oder Wegwarten, ſchneide dieſelbe vorhero klein nach Belieben, dann koche ſie in Waſſer weich, gieß das Waſſer wieder davon ab, waſche ſie, oder gieß kaltes Waſſer darauf, daß ſie auskühlen, thue das Waſſer aber auch wieder davon; Hernach nehme kleine Weinbeerlein, leſe dieſe fauber, und brühe ſie mit heiſſen Waſſer ab, thue ſie mit unter die Wegwarten, ſaltze es ein wenig, gieß Eſſig und Baumöl daran, thue es zuſamm in eine Schalen, und reibe, wann es beliebt, Zucker darauf, ſo iſt es recht.

5. Spargel-Salat zu machen.

Nehme den Spargel, ſchabe das Weiſſe unten, wo er abgeſchnitten iſt, ein wenig ab, dann lege den Spargel in friſches Waſſer, waſche ihn aus, und koche ſolchen mit Waſſer und ein wenig Saltz ab, aber laß ihn nicht zu weich kochen, laß ihn auch wieder kalt werden: alsdann richte den Spargel an, thue ein wenig Saltz, etwas Pfeffer, auch Eſſig und Baum-Oel daran, ſo iſt es recht.

6. Salat von jungen Hopffen.

Nehme jungen Hopffen, der erſt heraus kommen iſt, er darff nur eines Glieds oder anderthalb Glieds lang ſeyn, ſchabe denſelben ein wenig ab, daß das garſtige herunter kommt, hernach waſche ſolchen aus, und thue ihn in ein Geſchirr, gieß Waſſer daran, ſaltze es, und laß ſolchen weich kochen: alsdann gieß das Waſſer herab, thue friſch Waſſer darauf, und laß ſolchen kalt werden, ſeyhe das Waſſer wieder ab, ſaltze den Hopffen ein wenig, gieß Eſſig und Baumöl darauf, ſo iſt es recht.

7. Salat von Zwiebeln.

Nehme Herbſt-Zwiebel, ſo ausgewachſen ſeyn, thue dieſelben in ein Hafen, gieß Waſſer daran, und laß ſie ein wenig kochen, oder brate ſie in ein Ofen, dann ſcheele ſie ab, und laſſe ſie gantz, oder ſchneide ſie halb von einander: alsdann thue ſie in eine Porcellan-Schalen oder andern Teller, gieß Eſſig und Baumöl darauf, ſo iſt es recht. 8. Sa-

8. Salat von Bohnen oder Faseoles.

Nehme junge Bohnen oder Faseoles, butze sie / ziehe den Faden um und um herunter / dann wasche sie / und koche sie in Wasser und ein wenig Saltz weich / thue sie wieder heraus in kaltes Wasser / und laß sie abkühlen; Hernach wenn man sie essen will / so richte sie an / als ein Spargel / thue ein wenig Saltz und Pfeffer daran / gieß Eßig und Baum-Oel darauf / so sind sie recht.

9. Ein Salat von Sardellen zu machen.

Nehme Sardellen, soviel man nehmen will / wasche sie ein paar mahl sauber / dann ziehe das Fleisch von den Gräten gantz herunter / lege es wieder in frisch Wasser / dann nehme sie heraus / lege sie hübsch auf ein Porcellan herum; NB. wenn man will / so kan man etwas Zwiebel klein schneiden und darauf streuen / gieß auch Eßig und Baumöl darauf / und thue ein wenig Pfeffer darzu / so ist es recht. NB. An statt der Zwiebel kan man auch kleine Citronen-Bitzel darauf streuen.

10. Salat von Schnecken zu machen.

Nehme Schnecken soviel man will / wasche sie geschwind aus / daß der Sand herunter kommt / dann setze sie mit heissen Wasser zum Feuer / laß sie aber nicht lang kochen / sonst kan man sie nicht aus den Häusern ziehen / wann sie wollen kochen / so nehme sie von Feuer weg / ziehe die Schnecken heraus / lege sie in frisch Wasser / butze sie aus wie sichs gehört / lege sie wieder in frisch Wasser / hernach setze sie mit ein wenig Wasser und Saltz in ein Hafen zum Feuer: alsdann laß sie eine weil kochen. darnach thue sie wieder in frisch Wasser / wenn man sie machen will / so thue sie aus dem Wasser heraus / trucke sie aus / und richte sie an / thue ein wenig Saltz und Pfeffer darzu / gieß Eßig und Baumöl darauf / so ist es recht. NB. Die Herren Italiäner pflegen sie ungebutzt nur aus den Häußern heraus gezogen in das Oel zu tuncken und mit Saltz und Pfeffer zu speisen.

11. Salat von Artischocken.

Nehme junge Artischocken / schneide oben die Stachel herab / schneide sie auch zu Stücken / thue das hölzigte heraus / wasche sie wohl aus / und lege sie in eine Schüssel; NB. setze dabey a part Oel / Pfeffer und Saltz: alsdann kan man die Artischocken erst in das Oel tuncken / und dann in Pfeffer und Saltz / so kan man sie essen.

12. Salat von Häring / Zwiebeln und Aepffeln.

Nehme Häring ſoviel man will / wäſſere ſie in kalten Waſſer eine weil / dann waſche ſie aus / und ziehe die Haut herab / thue den Darm / den man die Häring-Seel heiſt / heraus / und ſchneide ſie zu Stücken / hernach lege die Häring hübſch herum; alsdann ſcheele Zwiebel / ſchneide ſie klein / ſcheele auch Aepffel und ſchneide ſie klein: dann kan man die Zwiebel und Aepffel auch ordentlich mit den Häringen legen / oder über dieſelbe herſtreuen / darnach gieß Eßig und Baumöl darauf / ſo iſt es recht.

13. Salat von Käß-Köhl oder Blumen-Köhl.

Nehme den Käß- oder Blumen-Köhl / butze und waſche ſolchen / und koche denſelben mit Waſſer und ein wenig Saltz ab / daß er aber nicht zerfällt / wann er nun gekocht hat / ſo gieß das warme Waſſer herunter / gieß kaltes wieder darauf / wann er nun kalt iſt / ſo mache ihn in eine Schüſſel oder Porcellan / thue Saltz / Eßig und Baumöl darauf / ſo iſt es recht.

14. Salat von welſchen Peterſill oder Paſtenade.

Nehme welſchen Peterſill oder Paſtenade, butze ſolchen wie die gelben Rüben / ſchneide ihn breit / länglicht / und waſche ihn aus / dann ſetze den Peterlein mit Waſſer und Saltz zum Feuer und laß ihn weich kochen / hernach laß ihn kalt werden / oder wenn es nicht Zeit hat / ſo gieß das warme Waſſer herab und ſchütte kaltes darauf: alsdann wenn man ihn brauchen will / ſo nimm ſolchen heraus / und richte ihn an / thue ein wenig Saltz darzu / gieß Eßig und Baumöl darauf / ſo iſt es recht.

15. Salat von gantzen Kraut-Haupt oder weiſſen Kraut.

Nehme von dem rothen Kraut / hat man aber kein rothes / ſo nehme weiſſes ſo ſchön iſt / butze das äuſſere herab / ſchneide es zu Vierteln oder 6. Stucken / waſche es aus / und laß ſolches in Waſſer ein wenig kochen / hernach nehme das Kraut aus dem Waſſer heraus / laß es ablauffen / lege es dann auf ein Porcellanen Teller / thue Saltz darauf / dann nehme Eßig in ein Geſchirrlein / gieß ſoviel Baumöl an den Eßig als man zu den Kraut nehmen will / klopffe es untereinander / und übergieſſe das Kraut damit: NB. man kan den Eßig noch einmahl abgieſſen / und wieder überſchütten / daß er recht in das Kraut kommt / thue auch ein wenig Pfeffer darauf / ſo iſt es recht.

Das

Das 33. Capitel.

Von allerhand Garten-Gewächs in Eßig oder Saltz Waſſer einzumachen.

1. Unreiffe Weinbeer oder Trauben einzumachen.

NEhme von dem Weinſtock die Trauben die noch ſauer ſeyn / ſchneide ſie ſacht herab ſoviel man einmachen will / tuncke ein Trauben nach dem andern in reines Waſſer / daß die Spinnen herunter kommen / dann lege ſie auf ein Sieb / daß das Waſſer abläufft / hernach nehme ein irrdenen neuen Hafen / brühe denſelben vorhero mit heiſſen Waſſer aus / dann laß den Hafen wieder kalt werden / lege darnach die abgeſchnittene Trauben fein ſacht hinein; Alsdann nehme guten Eßig / laß ſolchen ein Wall beym Feuer aufthun / laß ihn wieder kalt werden / daß man ein Finger darinn leiden kan / gieß ihn darauf / beſchwehre die Trauben ein / verwahre ſie daß nichts darzu kommt / ſetze ſie an ein kühles Ort / butze ſie ſauber ab / wenn ſie anlauffen / im Winter kan man ſie an ein Eſſen auch zu gebratenes gebrauchen.

2. Weixel in Eßig einzumachen.

Nehme Weixel, laſſe ſie an den Stielen oder zupffe ſie herab / thue ſie in ein Glaß oder ſteinern Hafen / gieß guten Eßig darauf / und laß ſie ein Tag und Nacht beitzen / dann ſeyhe den Eßig herab / thue ihn in ein Keſſel / ſetze denſelben aufs Feuer / thue ein gutes Stück Zucker daran / ſchäume es ab: alsdann thue etwas geſtoſſene Negelein an die Weixel / gieß den warmen Eßig darauf / und laß es recht kalt werden / dann binde den Hafen oder das Glaß zu / ſetze es an ein kühles Ort / ſo iſt es recht.

3. Kirſchen oder Weixel auf eine andere Art einzumachen.

Nehme Kirſchen oder Weixel / ſchneide die Stiel herab / waſche ſie ein wenig ab / lege ſie in ein Sieb / daß ſie abtrucknen / und thue ſie dann in ein Glaß; Hernach nehme ſoviel Eßig als in das Glaß hinein geht / ſetze ihn aufs Feuer / thue ein gutes Stücklein Zucker darein / laß es miteinander aufkochen / ſchneide Negelein und Zimmet klein / thue es an die Weixel / gieß den Eßig daran / ſo heiß als das Glas leiden will / daß es nicht zerſpringt /

ſpringt / laſſe es dann kalt werden / und binde es mit einer Blaſen und Papier zu / ſetze es an ein kühles Ort / ſo iſt es recht.

4. Stachel-Beer einzumachen.

Nehme Stachel-Beer die noch grün und unzeitig ſind / zupffe ſie herab / butze ſie ſauber / thue ſie in ein Hafen oder anders Geſchirr / gieß Wein daran / ſetze ſie zum Feuer / wann es heiß iſt / ſo ſchüttle den Hafen oder den Keſſel / daß ſie untereinander kommen / laß ſie nicht auffſpringen / ſetze das Geſchirr mit den Stachelbeeren bald in kaltes Waſſer / daß ſie geſchwind erkalten / ſonſt börſten ſie auf; Alsdann thue ſie in ein Glaß oder ſteinern Hafen / binde es wohl zu / NB. Winters-Zeit ſetze es in eine Cammer / in Sommer aber in Keller / wollen ſie dann anlauffen / ſo butze ſie ab / gieß den Wein herab / laß ihn wieder auffſieden / wann er nun kalt iſt / ſo gieß ſolchen wieder darauf / und verwahre ſie wohl / man kan ſie an die Eſſen gebrauchen oder zu Torten.

5. Kitten ohne Zucker einzumachen.

Nehme ſchöne reiffe Kitten die nicht angeſtoſſen ſind / waſche ſie mit ein Tuch ab / und thue ſie in ein ſteinern oder irrdenen Hafen oder Fäßlein / nehme Schalen und Kern von den Kitten wann man welche hat / ſo man aber keine Schelfen oder Kern hat / ſo ſchneide etliche Kitten entzwey / thue ſoviel Waſſer daran / als man darüber braucht / thue die Kitten-Schelffen und Kern zuſammen in ein Hafen / laß es kochen / wann die Brüh kalt iſt / ſo gieß ſie über die Kitten / beſchwehre ſie / und binde es zu / wenn man einige heraus nimmt / ſo nehme ſie nicht mit den Händen heraus / laß ſie auch nicht trucken liegen / ſonſt werden ſie ſchwartz; Man kan die eingemachten wie die friſchen Kitten zum kochen brauchen.

6. Schlehen in Eßig einzumachen.

Nehme die Schlehen wann ſie in Herbſt zeitig ſind / es muß ſie auch der Reiff ein paar mahl getroffen haben / pflocke ſie dann ſauber von den Stielen und Blättern herab / thue ſie in ein reinen Hafen / ſchneide etwas Negelein und Zimmet klein / thue es an die Schlehen; hernach gieß Eßig in ein Hafen / laß ihn ſieden / gieß in dann über die Schlehen / laß ſie kalt werden / dann binde den Hafen zu / ſetze ſie an ein kühles Ort / man kan davon nehmen wenn man will / nur muß man ſie allezeit wohl wieder verwahren.

7. Holder-

Digitized by Google

7. Holder-Blüh einzumachen in Eßig an ſtatt des Salats.

Nehme den Holler / weil er noch zu iſt / brich ſolchen ab / und koche ihn ein wenig mit Saltz ab / dann ſeyhe das Waſſer herab / thue den Holler in ein Glaß oder ſteinern Hafen; Hernach nehme Eßig / laß ſolchen ſieden / wann er wieder kalt iſt / ſo gieß ihn über den Holler / binde alsdann das Gefäß / worinn er iſt / zu / ſetze es an ein kühles Ort / man kan ihn ſtatt eines Salats geben.

8. Champignon, oder Eyer-Schwämme / auch Herbſtling einzumachen.

Nehme Champignon die noch jung ſind / ſchabe die Stiel ab / und ziehe ſie oben herab / waſche ſie ſauber / und koche ſie in Waſſer mit ein wenig Saltz ab / dann ſeyhe das Waſſer rein herunter / thue die Champignon in ein Zucker-Glaß oder ſteinern Hafen; hernach nehme Eßig / ſetze ſolchen aufs Feuer / und laß ihn kochen / wann er nun ein wenig wieder kalt iſt / ſo thue gantz Gewürtz / als: Negelein / Pfeffer / Muſcaten-Blüh daran / thue das Gewürtz und Champignon untereinander in den Eßig / man kan auch etwas Roßmarin und Lorbeer-Blätter darzu thun; Alsdann verwahre es an ein kühles Ort / man muß aber offt darnach ſehen / daß ſie nicht anlauffen / wollen ſie aber anlauffen / ſo ſeyhe den Eßig herab / und laß ihn wieder aufkochen / und gieß ihn dann wieder darüber / laß ſie hernach ſtehen / ſo kan man offt zum Salat oder an die Eſſen davon nehmen. NB. Mit den andern Pfiffern kan man es eben alſo machen.

9. Bohnen einzumachen / ſo man an ſtatt des Salats geben kan.

Nehme Bohnen ſo nicht zu alt ſind / ſchneide ſie oben und unten auf / ziehe den Faden herunter / waſche ſie aus / und koche ſie ein wenig mit Waſſer und Saltz ab / ſie müſſen aber weich ſeyn / dann lege ſie trucken / hernach thue die Bohnen in ein ſteinern Hafen / thue etwas Saltz und Pfeffer daran; Nehme Eßig / laß ſolchen in ein kupffern Geſchirr kochen / gieß ihn auf die Bohnen / thue ein ſauber Tuch darauf / beſchwehre ſie / ſetze ſie alsdann an ein kühles Ort / wann ſie wollen anlauffen / ſo nehme das Tuch heraus / waſche es aus / und decke ſie wieder zu. Man kan ſie auch mit Eßig und Baum-Oel geben.

10. Bohnen in Saltz-Waſſer einzumachen.

Nehme Bohnen / butze ſolche / ſchneide ſie unten und oben weg / ziehe das Fäßlein um und um herunter / und koche ſie in Waſſer und Saltz ab / laß ſie dann wieder kalt werden / darnach thue ſie in ein Hafen oder anders Geſchirr / mache Saltz-Waſſer / gieß es darüber / lege ein Tuch und dann ein Bret darauf / beſchwehre ſie mit einen Stein / ſollen ſie aber anlauffen / ſo nehme das Tuch herab / waſche es aus / thue das unreine von den Bohnen herunter / und decke ſie wieder zu; Alsdann wann man ſie brauchen will / ſo wäſſere ſie vorhero ein / ſo iſt es recht.

11. Spargel in Eßig einzumachen.

Nehme jungen ausgewaſchenen Spargel / ſchabe ſie alle an den Stielen ab / waſche ihn aus / und thue ſolchen in ein Keſſel / thue Waſſer und etwas Saltz daran / und laß den Spargel ein wenig kochen / dann ſeyhe das Waſſer herab / lege ihn in ein Faß oder ſonſt ſauberes Geſchirr / thue grob geſtoſſen Gewürtz daran; Hernach nehme ein Eßig der gut iſt / laß ihn ſieden / und auch wieder kalt werden: Alsdann gieß den Eßig über den Spargel / NB. wenn man will die Unkoſten darauf wenden / ſo nehme ein paar Pfund Schmaltz / laß es zergehen / wann es wieder kalt will werden / ſo gieß das Schmaltz ſacht über den Spargel / daß es oben bleibt / ſetze ihn hernach in ein Keller auf Bretter oder Holtz / laß ſolchen ſtehen biß man ihn brauchen will: Alsdann kan man das Schmaltz herunter thun; Will man aber die Unkoſten nicht daran wenden / ſo kan man den Spargel mit ein reinen Tuch zudecken / und dann beſchwehren / es muß aber offt darnach geſehen werden / daß er nicht anlaufft.

12. Spargel in Saltz-Waſſer einzumachen.

Nehme den Spargel / ſchabe ihn bey den Stielen herab / waſche ſolchen aus / und koche ihn ein wenig mit Waſſer und Saltz ab / gieß das heiſſe Waſſer wieder herab / und ſchütte kaltes darauf / wann er nun ausgekühlt hat / ſo ſeyhe das Waſſer auch ab / lege den Spargel trucken / thue ſolchen in ein Geſchirr / mache Saltz-Waſſer darüber / und verwahre ſolchen mit ein Tüchlein / beſchwehre ihn dann mit einem Stein / ſehe auch offt darnach daß er nicht anlaufft / butze ihn dann fleißig ab / und decke ſolchen allezeit wohl wieder zu.

13. Artischocken-Böden in Butter einzumachen.

Nehme Artischocken / schneide die Blätter alle herunter / daß nur das weisse als der Kern bleibt / dann koche sie in Wasser mit ein wenig Saltz weich / thue dann wieder kaltes Wasser darauf / daß man sie inwendig kan ausbutzen / wasche sie wieder aus / nehme sie aus dem Wasser heraus / wende sie um / daß sie abtrucknen: Alsdann thue sie in ein Glaß oder steinern Hafen / laß Schmaltz zergehen / gieß es über die Artischocken-böden / daß es darüber hergeht / binde dann das Geschirr zu / und setze es an ein kühles Ort.

14. Artischocken in Saltz-Wasser einzumachen.

Nehme Artischocken die noch jung und grün sind / schneide die Stengel genau an den Artischocken ab / schneide auch die Stachel von den Blättern ab / wasche sie sauber aus / und koche sie in Wasser und ein wenig Saltz weich / dann thue wieder kaltes Wasser darauf / damit man sie inwendig kan ausbutzen / wasche sie wieder aus dem Wasser / kehre sie um / und laß sie abtrucknen: Alsdann setze die Artischocken in ein Geschirr / mache ein Saltz-Wasser an / und gieß es darüber her / thue ein sauber Tuch darauf / beschwehre sie / setze sie in Keller / aber nicht auf die bloße Erden / nehme sie auch in acht / daß sie nicht anlauffen / so ist es recht.

15. Gorcken oder Cucumern einzumachen.

Nehme junge Gorcken so nicht angestossen sind / werffe sie eine weil in ein Wasser / hernach nehme sie heraus und truckne sie mit ein Tuch ab; darnach nehme Weinblätter und Weixelblätter / auch Fenchel-Kraut / lege es in ein Wasser / dann nehme ein steinern Hafen oder Fäßlein das 2. Böden hat / und ein groß Loch in Boden / darauf muß ein Spund seyn: Alsdann lege vorhero unten auf den Boden von den Blättern / und dann Gorcken darauf / wieder Blätter und wieder Gorcken darauf / und so fort / wann das Geschirr voll ist / so mache ein Saltz-Wasser / schlage das Saltz wohl in dem Wasser / gieß es hernach über die Gorcken / setze sie dann ein wenig warm / daß sie vergirren / wenn sie nun vergorren haben / so kan man sie in den Keller setzen / daß sie aber nicht anlauffen / sonst muß man sie abbutzen.

16. Gorcken

16. Gorcken in Wein-Eßig einzumachen.

Nehme von den gantz kleinen Gorcken / thue das Blümlein herunter / lege sie 2. Stund in kaltes Wasser / dann truckne sie ab mit ein Tuch; hernach nehme eine Muldern / thue in dieselbe etwas Saltz und Pfeffer / schwinge die Gorcken eine weil / laß sie auch darinnen liegen: alsdann thue sie in ein Glaß oder steinern Hafen / thue Weixel- oder wenn man es haben kan / Lorbeer-Blätter und Fenchel in den Hafen / hernach Gorcken / dann wieder Blätter und Gorcken / dann groben Pfeffer und gantze Negelein geschnitten daran / wenn es alles ist / so nehme Wein-Eßig / laß solchen sieden / gieß den heissen Eßig über die Gorcken / laß es dann wieder kalt werden: alsdann setze es in Keller / verwahre sie wohl / nehme sie in acht / daß sie nicht anlauffen / so dauren sie recht lang.

17. Gorcken auf eine andere Art einzumachen.

Nehme Gorcken die bey den Sonnen-Schein müssen abgebrochen werden / lege sie ein Tag in die Sonnen / dann wasche sie aus / und laß sie wieder trucken werden / hernach thue sie in ein Glaß oder steinern Hafen / thue viel Saltz / grob-gestossenen Pfeffer / wie auch grob-geschnittene Negelein daran / gieß guten Wein-Eßig darauf / daß es darüber geht / stelle sie an ein Ort da es nicht zu kalt oder zu warm ist / laß sie biß 6. Wochen stehen / und verwahre sie wohl / so ist es recht.

18. Gorcken in Saltz-Wasser einzumachen.

Nehme Gorcken / wann sie wollen Kern bekommen / so nimmt man sie ab hernach wasche sie / und laß sie wieder abtrucknen: alsdann nehme ein Fäßlein / thue die Gorcken darein biß es voll ist / dann thue starck Saltz-Wasser daran / laß es 14. Tag an einem Ort stehen / daß es aber nicht zu kühl steht / darnach thue sie wieder heraus / butze die Grocken ab / und das Fäßlein auch / und mache sie dann wieder auf das frische ein / stelle sie an ein kühles Ort / und beschwehre sie / so sind sie recht.

19. Kuh-Schroden in Wein-Eßig einzumachen.

Nehme die Kuh-Schroden / wenn sie nur ausschlagen und beginnen Blätter zu bekommen / so sind sie so klein wie ein kleines Ameiß-Ey / die zupfe herunter und zwar ehe sie beginnen aufzuspringen / sonst bekommen

ſie die gelben Blumen, wenn man nun eine Quantität hat, ſo butze ſie ſauber, thue ſie in ein Geſchirr, gieß heiß Waſſer darüber, und laß ſie eine weil ſtehen, dann ſeyhe das Waſſer alles wieder herab, und thue ſie in ein Zucker-Glaß, thue geſtoſſenen Pfeffer daran, hernach nehme guten Wein-Eßig, laß ſolchen auffſieden, und gieß ihn auch darüber, daß das Glaß aber nicht zerſpringt: alsdann verwahre ſie mit einer Blaſen und Papier, ſetze ſie an ein kühles Ort, ſo kan man ſie zum Salat, oder an ſtatt eines Salats gebrauchen.

20. Artiſchocken in Saltz-Waſſer einzumachen.

Nehme Artiſchocken, die nicht zu alt ſeyn, ſchneide von Blättern die Stachel herab, und die Stengel genau an den Artiſchocken herunter, dann waſche ſie aus, und laſſe ſie einen Sud in Waſſer aufthun, nehme ſie dann wieder heraus, und ſtürtze ſie um, daß das Waſſer herab läufft: alsdann ſetze ſie in ein Faß oder irrdenen Hafen, mache ein ſtarckes Saltz-waſſer darauf, daß es darüber geht, decke ſie mit ein ſaubern leinen Tuch zu, und beſchwehre ſie, nehme ſie in acht, daß ſie nicht anlauffen, butze ſie fleißig ab, ſo ſind ſie recht.

21. Artiſchocken-Böden einzumachen in Schmaltz.

Nehme Artiſchocken, ſchneide die Blätter alle herunter, biß man das weiſſe ſieht, ſchneide auch die Schalen kurtz herunter, daß nichts denn die Böden bleiben, hernach nehme die Böden, waſche ſie aus, und laß ſie eine weil im Waſſer kochen, dann nehme ſie aus dem heiſſen Waſſer heraus, und lege ſie in ein kaltes, waſche die Böden wieder aus, und lege ſie trucken: Alsdann thue ſie in ein Zucker-Glaß oder ſteinern Hafen, thue Saltz-Waſſer daran, laß ein halb oder ein Pfund Schmaltz zergehen, wann es geſtehen will, ſo gieß das Schmaltz ſacht darüber, ſetze es an ein kühles Ort, ſo bleiben ſie gut.

22. Artiſchocken-Böden in Schmaltz zu verwahren.

Nehme Artiſchocken, ſchneide die Böden völlig herunter, ſchneide auch unten an den Böden das grüne weg, daß nichts denn das Fleiſch oder die Kern bleiben, dann waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer ab, damit man das beltzigte heraus butzen kan, wann man ſie ausgebutzt hat, ſo waſche ſie wieder aus, und lege ſie auf ein Tuch, daß ſie können abtrucknen:

Alsdann thue ſie in ein ſteinern Hafen oder Zucker-Glaß, nehme Schmaltz, laß es zergehen, und gieß es an die Artiſchocken; Wenn man Wachs nehmen will, und gieſt es über das Schmaltz, ſo ſind ſie beſſer verwahrt, und dann zugebunden.

23. Artiſchocken-Böden zu dörren.

Nehme Artiſchocken, butze ſie ſauber ab, daß die Blätter herunter kommen, ſchneide auch das grüne an den Böden alles herunter, daß nichts denn der Kern bleibt, waſche ſie aus, und koche ſie in Waſſer ab, butze den Butzen heraus, und dürre ſie dann fein ſacht in der Sonnen, oder auf dem warmen Ofen, wann ſie nun trucken oder dürr ſeyn, ſo kan man ſie verwahren; NB. Wenn man ſie brauchen will, ſo muß man ſie ein paar Tag vorhero in einen laulichten Waſſer einweichen, alsdann kan man ſie brauchen wie man will.

24. Grüne ausgebrochene Erbſen zu dörren.

Nehme grüne Kieff- oder Zucker-Erbſen weil ſie noch jung ſind, breche ſie aus, laß ſie ſacht trucken oder dürr werden, in der Sonnen oder auf den Ofen; Dieſe kan man hernach deß Winters über an ſtatt der friſchen Erbſen brauchen.

25. Grüne ausgebrochene Erbſen in Schmaltz zu gieſſen.

Nehme Kieff-Erbſen, breche ſie aus, dann nehme Schmaltz, laß es zergehen, darnach es viel Erbſen, muß auch viel Schmaltz ſeyn, thue die Erbſen in ein Glaß oder ſteinern Hafen, gieß das zerlaſſene Schmaltz daran, man kan auch was von Wachs zergehen laſſen, und ſacht darüber gieſſen, und dann an ein kühles Ort ſtellen, ſo bleiben ſie gut.

Das 34. Capitel.

Von allerley Wild-prät und zahmen Geflügel Gebratenes zu machen.

1. Faſanen mit Speck zu braten.

NEhme Faſanen, die ſauber gerupfft ſind, nehme ſie aus, waſche ſie auch mit Wein aus, dann nehme weiſſen Pfeffer, Muſcaten-blüh, und ein wenig Negelein, ſtoſſe es klein, thue ein wenig Saltz darunter, reibe die Faſanen inwendig und in dem Kopff mit aus, reibe ſie auch auſſen damit; Hernach nehme friſchen Speck, der über Hand-breit iſt, ſchneide ſolchen Meſſer-Rucken dick herunter, klopffe den Speck mit ein groſſen Meſſer-Rucken, und umlege den Faſanen mit dem Speck, dann nehme ein Bogen weiß Papier, beſtreiche es mit friſcher Butter, lege das Papier um den Faſanen herum, umbinde den Faſan mit Bind-Faden, alsdann ſtecke ſolchen an ein Spieß, lege ihn an ein gleiches Feuer, laß ihn ſacht umwenden, begieß ſolchen wohl mit zerlaſſener Butter, ſetze eine Pfannen unter, daß das begoſſene wieder hinein laufft, laß ſolchen eine Stund lang braten, wenn man nun den Faſan will anrichten, ſo thue das Papier herunter, begieſſe ſolchen mit friſcher Butter, daß er ſchön wird: Alsdann richte ſolchen an, thue den Bind-Faden herunter, ſetze die Schüſſel warm, gieß die Brüh, die in der Brat-Pfannen iſt, darüber, belege ſie mit Citronen-Scheiben, oder ſetze gantze Citronen dabey, ſo iſt es recht.

2. Faſanen auf eine andere Art zu braten.

Nehme Faſanen, laß ſie ſauber rupffen, dann nehme ſie aus, waſche ſie auch mit friſchen Waſſer aus, thue Saltz und geſtoſſene Muſcaten-blüh untereinander, und reibe die Faſanen inwendig damit, hernach nehme friſche Butter, zu ein Faſan eines Hühner-Ey groß, ſchneide ein wenig Roßmarin und Timian klein, menge es unter die Butter, thue ein gantze Zwiebel mit gantzen Negelein beſtecken, thue das zuſammen in den Faſan, wann er nicht geſpickt worden, ſo nehme ein ſaubern Bogen Papier,

bestreiche solchen dick mit frischer Butter, wickle den Fasan darein, umwickel das Papier mit Bind-Faden, man kan auch auf das Papier Saltz und Muscaten-blüh streuen, und dann erst umwickeln, und mit ein Faden überbinden, dann stecke die Fasanen an ein Spieß, mache ein gleiches Feuer, laß sie gleich wenden, begieß sie erst mit Butter, setze eine Pfannen unter, begieß sie hernach aus der Pfannen, laß sie drey viertel oder ein Stund braten, begieß sie offt, wenn man sie will anrichten, so nimm das Papier herab, begieß sie mit zerlassener Butter, daß sie schaumen und rösch werden, wann man sie angericht hat, so gieß die Jus darüber, setze süsse Pomerantzen darbey, gieb sie warm auf den Tisch, so ist es recht.

3. Fasanen auf schlechte Art zu braten.

Nehme die Fasanen, rupffe sie, nehme sie aus, und senge sie über ein flammichten Feuer, daß die Haar herunter kommen, hernach nehme laulicht Wasser, wasche die Fasanen darinn mit Mehl ab, so werden sie wieder weiß, wasche sie auch wieder in kalten Wasser aus, hernach nehme Saltz und ein wenig geflossene Muscaten-blüh darunter, und reibe sie inwendig damit aus, mache sie zum braten mit Spreisseln, wann sie gespreisselt sind, so lege sie ein wenig auf den Rost, setze ihn auf glüende Kohlen, daß sie auf beyden Seiten anlauffen können, aber nicht zu lang, wann man sie spicken will, NB. will man sie aber nicht spicken, so braucht es nicht auf die Kohlen zu legen; Hernach schneide Speck wie sichs gehört, spicke sie sauber, stecke sie an ein Spieß, und laß sie hübsch gleich wenden, begieß sie mit guter Butter offtmahls, die in einer Pfannen auf dem Feuer zergangen ist, laß sie geschwind wenden, so gißten sie schön, und werden auch hübsch gelb, alsdann mache braune Butter darüber, so ist es recht.

4. Schnepffen zu braten.

Nehme Schnepffen, laß sie sauber rupffen, halte sie über ein flammichtes Feuer, senge sie ab, wasche sie sauber, und zeume sie ein, wie es sich vor Schnepffen gehört, den Schnabel stecke bey den Bein durch, stecke sie überzwerch an ein Spieß, und lege sie an das Feuer, laß sie hübsch wenden, setze eine saubere Pfannen unter, vorhero aber schneide breite Semmel, dann bähe sie, und lege sie in die Brat-Pfannen, laß die Schnepffen darauf tropffen, begieß sie auch offtmahls mit Butter, NB. wenn sie bald

sollen

ſollen fertig werden, ſo muß man ſie immer mit heiſſen Schmaltz brennen, wann ſie nun bald fertig ſind, ſo nehme Butter in eine Pfannen, laß ſie zergehen, und begieß die Schnepffen offt damit, wann man ſie das letzte mal begoſſen hat, ſo saltze ſie: Alsdann richte ſie an, lege die betropfften Semmel an die Seiten oder oben darauf, begieß ſie mit dem Fett aus der Brat-Pfannen, ſo ſind ſie recht.

5. Schnepffen auf eine andere Art zu braten.

Nehme Schnepffen, wann ſie ſauber gerupfft ſind, ſo ſenge ſie ab, waſche ſie auch, mache ſie auf, thue das Eingeweyd heraus, und hacke es klein, thue ein wenig geriebene Semmel, ein Eyer-Dottern, oder ein gantzes Ey, darnach es viel Schnepffen ſeyn, darunter, thue auch Saltz und gutes Gewürtz darzu, hacke es untereinander; Hernach ſchneide Semmel wie zum bähen, theile den Schnepffen-Dreck ein, daß auf ein Schnepffen 2. Schnitt Semmel kommen, und mache ſie zurecht, wie es ſich zum braten gehört; NB. Dann nehme breiten friſchen Speck, ſchneide ihn Meſſer-Rucken-dick, und ſo breit, daß er die gantze Schnepffen-bruſt bedeckt, binde den Speck mit Bind-Faden an, den Schnabel ſtecke durch den Schnepffen, ſtecke ſie an einen Spieß, begieſſe ſie offt mit Butter, ſetze eine ſaubere Brat-Pfannen unter, daß es nicht neben hin tropfft, wann ſie bald gebraten ſind, ſo kan man ſie saltzen, man kan ſie auch vorhero saltzen, ſind ſie nun bald fertig, ſo nehme Butter in eine Pfannen, lege den Schnepffen-Dreck oder die aufgeſchmierten Semmel-Schnitt darein, ſetze es aufs Feuer, und laß es braten, wende ſie um, backe ſie auf beeden Seiten, biß der Dreck gar iſt: Alsdann richte die Schnepffen an, und das Brod darbey, gieß Braten-Butter oder Fett darauf, ſo iſt es recht.

6. Schnepffen noch auf eine andere Art zu braten.

Nehme Schnepffen, laß ſie ſauber rupffen, wann ſie nicht recht sauber ſeyn, ſo kan man ſie abſengen, waſche ſie auch ab, nehme das Eingeweyd heraus, hacke es, saltze und würtze es, dann ſchneide breite Semmel-Schnitt und ſtreiche ſolches darauf, saltze und würtze die Schnepffen inwendig auch, und mache ſie dann zum braten, lege ſie auf einen Roſt, ſetze ſie auf gluende Kohlen, laß ſie ein wenig anlauffen aber nicht zu lang, hernach ſchneide friſchen Speck, wie er zum ſpicken gehört, und ſpicke ſie

ſauber damit, darnach ſtecke ſie an ein Spieß, brate ſie ſchön, begieß ſie offt mit Butter, und vergiß das Schmaltz nicht; NB. Wann ſie gebraten ſind, ſo nehme die Köpff, ſchneide ſie halb voneinander, thue in ein Pfändlein etwas Butter, laß ſie auf dem Feuer aufſteigen, lege die voneinander geſchnittene Köpff darein, und röſte ſie ein wenig, thue auch etwas geriebene Semmel darein, und laß mit röſten: Alsdann thue ſie auf den Teller, thue ein wenig Saltz und Pfeffer daran, ſo iſt es recht.

7. Auer-Hahn oder Hühner zu braten.

Nehme den Auer-Hahn, rupffe ſolchen, und laß ihn, wann er friſch iſt, ein paar Tag hängen, dann nehme den Auer-Hahn aus, wann es Zeit hat, ſo kan man ſolchen etliche Tag in Wein und Wein-Eſſig beitzen laſſen, hat es aber keine Zeit, ſo waſche ſolchen nur mit Wein aus, hernach nehme Saltz, Muſcaten-Blüh und Cordamömel, menge es untereinander, und reibe den Auer-Hahn damit aus, ſpreil den Auer-Hahn, lege ſolchen auf den Roſt, ſetze ihn auf glüende Kohlen, und laß ihn ein wenig anlauffen, wende ihn auch um, daß er auf der andern Seiten auch anlaufft, laß ihn dann wieder kalt werden, hernach ſpicke ihn ſauber, und ſtecke ihn an Spieß, laß ihn hübſch wenden, begieß ſolchen auch offt mit Butter, und laß ihn 2. biß 3. Stund braten, wann er braun wird, ſo nehme ein paar Bögen weiß Papier, umbinde ihn damit, begieß das Papier auch offtmahls, wenn er nun ſoll angericht werden, ſo nehme das Papier herunter, begieß ihn noch ein paar mahl mit Butter, laß ihn nur wohl braten, denn er hat dreyerley Fleiſch, ſchütte dann, wann er angericht wird, von der Braten-Brüh darüber, und mache braune Butter darauf, auch lege eine Citronen dabey, ſo iſt es recht. NB. Das iſt ein Braten vor groſſe Herren, den man lieber kalt als warm iſſt.

8. Auerhahn oder Hühner auf ein andere Art.

Nehme ein Auerhahn oder Hennen, rupffe ſolchen, und laß ihn 2. oder mehr Tag hangen, man kan ſie auch vorhero ausnehmen, wenn man ſie nun braten will, ſo waſche ſie aus, man kan ſie auch ſo wohl inwendig als auswendig mit Wein auswaſchen, und dann mit guten Gewürtz ausreiben, hernach nehme von Holtz runde Spreil Finger-dick, auch kleiner, ſpreile ſie damit, wie ſichs gehört, ſchneide den Halß, ſamt den Kopff, herunter, und

und verwahre den Kopff, es müſſen auch die Federn daran bleiben; Darnach nehme den Auerhahn, lege ihn auf den Roſt, ſetze den Roſt ein wenig auf glüende Kohlen, und laß den Auerhahn anlauffen, damit er deſto beſſer zu ſpicken iſt; will man ihn aber nicht ſpicken, ſo nehme breiten Speck, Meſſer-Rucken dick, zerklopffe ſolchen mit ein Meſſer-Rucken wohl, ſtreue ein wenig Saltz und etwas Gewürtz darauf, und belege die Auerhahnen-Bruſt damit, überbinde es mit ein Faden, nehme auch ein paar Bögen weiß Papier, beſtreiche ſie mit guter Butter, binde den Auerhahn oder Hennen damit ein, ſtecke ſolchen an ein Spieß, begieß ihn fleißig mit zerlaſſener Butter, und laß ſolchen, wann es ein Hahn iſt, 2. oder 3. Stund braten, eine Henne aber, weil ſie viel kleiner ſeyn, darff nur 1. oder anderthalb Stund braten, wann es ſoll angericht werden, ſo thue eine Viertel-Stund vorhero das Papier herunter, begieß es wieder etliche mahl mit Butter, daß der Speck gelblich wird: alsdann richte ſie an, thue dann den Faden mit dem Speck herunter, gieß die Braten-Brüh oder braune Butter darüber, man kan auch Citronen oder Pomerantzen dabey geben, NB. an den Kopff kan man ein ſauber Höltzlein, und ein wenig ſauber Papier ſtecken, NB. die Flügel werden ſonſt auch nicht mit gerupfft, ſondern neben angelegt.

9. Birck-Hahn oder Hühner zu braten.

Nehme Birck-Hahn oder Hühner, rupffe ſie ſauber, biß auf den Kopff und Flügel, dieſe ſchneide herab, ſenge die Hahn oder Hühner auf ein flammichten Feuer, daß die Härlein herunter kommen, NB. wenn ſie aber nicht gleich abgebraten werden, ſo darff man ſie auch nicht abſengen, denn die Wärme iſt ihnen nicht gut, aber ausnehmen darff man ſie wohl; wenn man ſie nun braucht, ſo ſenge ſie, waſche ſie auſſen ſauber mit Waſſer, und inwendig mit Wein, reibe ſie inwendig mit Saltz und Gewürtz wohl aus, hernach mache von Holtz runde Spänlein, ſpreile ſie damit, halte ſie ein wenig über glüende Kohlen, daß die Bruſt anlaufft, ſo ſind ſie beſſer zu ſpicken, hernach nehme guten Speck, ſchneide ſolchen klein, und ſpicke ſie ſauber damit, dann ſtecke die Hühner an ein Spieß, lege ſie zum Feuer, und laß ſie gleich herum wenden, nehme eine Pfannen, thue Schmaltz darein, begieß die Birck-Hahnen oder Hennen etliche mahl damit; Wenn ſie nun bald gar werden, ſo nehme Butter in ein Pfändlein, laß ſolche zergehen,

gehen, begieß ſie damit, daß ſie ſafftig braten, begieß ſie aber etliche mahl, ſie dörffen auch über eine Stund nicht braten, ſo müſſen ſie recht ſeyn, NB. wenn ſie aber zu braun werden wollen, ſo binde ſie in weiß Papier ein, und begieſſe ſie wohl, will man ſie nun anrichten, ſo nimm das Papier herunter, und gib ihnen nochmahl friſches Feuer: Alsdann kan man ſie anrichten, und eine Braten-Jus darunter geben, ſo ſind ſie recht. NB. Den Kopff und Flügel kan man dabey legen.

10. Rep-Hühner zu braten.

Nehme Rep-Hühner, rupffe ſie biß an den Kopff, an dem Kopff kan man die Federn laſſen, ſenge ſie auch über ein Feuer, kröpffe ſie, nehme ſie aus, und waſche ſie auch aus, reibe ſie mit Saltz und Gewürtz aus, hernach ſpreile ſie, wie ſichs gehört, und laß ſie auf Kohlen ein wenig anlauffen, dann ſpicke ſie ſauber, ſtecke ſie an ein Spieß, begieß ſie etlichmahl mit heiſſen Schmaltz, wann ſie eine halbe Stund braten, ſo ſind ſie gar, begieß ſie vorher ein paar mahl mit zerlaſſener Butter, brate ſie ſchön gelb, richte ſie an, mache braune Butter darüber, ſo iſt es recht.

11. Rep-Hühner auf eine andere Art zu braten.

Nehme die Rep-Hühner, rupffe ſie biß an den Kopff, dann nehme ſie aus, wann ſie gleich ſollen gebraten werden, ſo kan man ſie auch abſengen, ſonſt aber kan man ſie nur hängen laſſen, biß man ſie braten will, dann ſenge ſie ab, waſche ſie aus, und reibe ſie mit Saltz und guten Gewürtz inwendig wohl aus; Hernach nehme friſchen Speck, der breit iſt, ſchneide ſolchen Hand-breit, und guten Meſſer-Rucken-dick herunter, klopffe den Speck mit ein groſſen Meſſer-Rucken, beſtreue ſolchen mit Saltz und guten Gewürtz, lege die Seiten, ſo mit Saltz und Gewürtz beſtreut, auf die Rep-Hühner, und binde den Speck an, dann beſtreiche ein Bogen oder mehr weiß Papier mit Butter, und binde ein jedes Rep-Huhn a part ein, darnach ſtecke ſie an ein Spieß, und laß ſie eine gute Viertel-Stund braten, ſie müſſen aber allezeit vorhero wohl begoſſen ſeyn worden, dann thue das Papier herunter, und laß ſie noch eine Weil in Speck braten, begieſſe ſie auch wieder zum öfftern, daß ſie ſchön gelb werden, man kan ſie auch, wenn man will, gantz weiß braten, wenn man ſie will anrichten, ſo ſtäube ein wenig Mehl darüber, und laß ſie noch ein wenig braten:

Als-

Alsdann richte sie an, binde den Faden herunter, gieß ein wenig Jus darunter, und oben darüber mache braune Butter, gieß sie über die Reb-hühner, so sind sie recht.

12. Wachteln zu braten.

Nehme Wachteln, laß sie rupffen, butze sie sauber, nehme sie aus wasche sie ab, hernach nehme Wein-blätter, wasche sie auch ab, wickle die Wachteln in die Wein-blätter, beschmiere auch weiß Papier mit Butter, und wickle die Wachteln darein, umbinde das Papier mit Faden, daß es nicht herab fällt, stecke alsdann die Wachteln an ein Spieß, lege sie an das Feuer, und laß sie braten, begiesse sie offt mit Butter, wann sie nun eine viertel Stund bey guten Feuer braten, so ist es genug: Alsdann thue das Papier herab, begieß sie mit heisser Butter, und laß sie noch ein wenig braten, so sind sie recht.

13. Wachteln auf eine andere Art gespickt- oder ungespickt zu braten.

Nehme die Wachteln, rupffe sie, butze sie sauber ab, wasche und saltze sie auch, wann sie mager seyn, so kan mans spicken, dann zeume sie zum braten ein, stecke sie an ein Spieß, lege sie an das Feuer, begieß sie offt mit zerlassener Butter, laß sie eine Viertel-Stund braten, wann sie nicht gespickt seyn, so kan man sie auch wenn man will, mit geriebener Semmel bestreuen, alsdann lasse sie nach dem Bestreuen noch ein wenig braten, gieß hernach zerlassene Butter darauf, und richte sie an, gieb heisse Butter darunter, so ist es recht.

14. Krammets-Vögel oder Droschel mit Wachholder-Beer zu braten.

Nehme Krammets-Vögel, rupffe sie, senge sie auch über dem Feuer ab, wasche sie dann aus, und saltze sie, hernach stecke sie an Spieß, lege den Spieß ans Feuer, brenne sie offt mit heissen Schmaltz, brate sie sacht weg, daß sie gar werden, sie dörffen keine Viertel-Stund braten, so sind sie gar, ehe man sie bestreut, muß man sie vorhero begiessen; Dann nehme etwas Wachholder, stosse sie klein, thue sie unter geriebenes schwartzes Brod oder unter geriebene Semmel, bestreue die Vögel damit, und laß sie ein wenig braten, alsdann laß zerlassene Butter darauf tropffen, und

laß ſie noch ſo lang braten, biß das Brod ſchön gelb wird, hernach richte ſie an, mache braune Butter darauf, ſo ſind ſie recht.

15. Krammets-Vögel oder Droſchel geſpickt zu braten.

Wann die Vögel gerupfft ſeynd, ſo ſenge ſie über ein hellen Feuer, dann waſche ſie ab, und zeume ſie ein, wie ſichs gehört, will man ſie ſpicken, ſo lege ſie auf den Roſt, und laß die Brüſt ein wenig über Kohlen anlauffen, hernach ſchneide dürren Speck klein, und ſpicke die Vögel damit, ſtecke ſie an Spieß, und laß ſie braten, brenne ſie offt mit heiſſen Schmaltz, ſo werden ſie bald gar, will man ſie denn anrichten, ſo begieſſe ſie vorhero mit Butter, darnach ſaltze ſie, und laß ſelbe noch eine Weil braten; NB. man kan ſie auch ſo ungeſpickt braten, oder mit geriebener Semmel beſtreuen.

16. Lerchen mit Eyerweiß zu braten.

Wann die Lerchen gerupfft ſeynd, ſo butze ſie ſauber, waſche ſelbe ab, und zeume ſie zum kochen ein, ſtecke ſie an ein Spießlein, und lege ſie ans Feuer, begieß ſie etliche mahl mit Schmaltz oder Butter, und brate ſie fein friſch weg, wenn man ſie das letztere mahl begoſſen hat, ſo nehme eins oder zwey, auch mehr Eyerweiß, darnach man viel Lerchen hat, ſchlage das Eyerweiß mit ein Höltzlein zum Schnee, überſtreiche dann die Lerchen dick mit dem Eyerweiß, je dicker je ſchöner ſie werden: alsdann lege ſie ſacht an das Feuer, ſonſt fällt das Eyerweiß herunter, und brate dieſelbe, biß das Eyerweiß anfängt gelb zu werden, hernach richte ſie an, und mache braune Butter darunter, ſo ſind ſie recht.

17. Lerchen mit Baum-Oel zu braten.

Nehme Lerchen, laß ſie ſauber rupffen, butze ſie ab, waſche ſie auch, und beſtreue ſie mit Saltz, hernach ſtecke ſie an ein Spießlein, oder mache ein Spreißel von Holtz, und binde ſie an ein eiſern Spieß, lege ſie ans Feuer, darnach nehme gutes Baumöl in eine Pfannen, laß es heiß werden, begieß die Lerchen damit etliche mahl, ſie darffen über eine halbe Viertel Stund nicht braten, wann ſie nun gar ſeynd, ſo lege ſie in eine Schüſſel, thue Oel darunter, lege Citronen dabey, gib ſie auf den Tiſch, ſo ſeynd ſie recht.

18. Lerchen auf eine andere Art mit Speck zu braten.

Nehme Lerchen, laß ſie ſauber rupffen, ſenge ſie ab, waſche ſie auch,

und

und saltze sie; Hernach nehme frischen Speck, schneide ihn in der Breiten, als wie ein guter Grosch, er mag rund oder eckigt seyn, aber guten Messer-Rucken-dick muß er seyn, will man die Lerchen nun an Spieß stecken, so stecke erst Speck, hernach eine Lerchen, dann wieder Speck, und so fort, dann lege sie an das Feuer, beträuffe sie offt, wann sie eine Viertel-Stund bey guten Feuer braten, so sind sie gar, das letzte mahl mache die Butter oder Schmaltz heiß, und begieß sie recht, bestreue sie dann mit geriebener Semmel und Saltz untereinander gemengt, und laß sie wieder ein wenig braten, laß auch noch ein wenig zerlassene Butter darauf tropffen, biß die Semmel auf den Vögeln will gelb werden: Alsdann ziehe sie von Spieß herab, lege sie schön, mache braune Butter darunter, so sind sie recht.

19. Lerchen auf schlechte Art zu braten.

Nehme Lerchen, laß sie sauber rupffen und sengen, wasche sie aus, stecke sie dann an ein dünnes Spießlein, lege sie an das Feuer, und brenne sie drey biß vier mahl, das letzte mahl nehme geriebene Semmel, thue ein wenig Saltz darunter, bestreue die Lerchen damit, laß ein wenig zerlassene Butter darauf tropffen, und brate sie, biß das Brod oder Semmel gelb wird: Alsdann richte sie an, mache braune Butter darunter, so ist es recht.

20. Wilde Enten zu braten.

Nehme wilde Enten, laß sie rupffen, biß auf den Kopff und Flügel, die Flügel haue herunter, den Kopff kan man daran lassen, wenn man will, dann senge sie über ein hellen Feuer ab, nehme die Enten aus, wasche sie aussenher mit Wasser, und inwendig mit Wein ab, hernach reibe sie mit Saltz, Pfeffer, und gestossenen Nägelein aus, wenn man sie nun gleich braten will, so lasse sie auf Kohlen anlauffen, darnach spicke sie, stecke sie dann an ein Spieß, begiesse sie offt mit warmen Schmaltz oder Butter, so werden sie fein safftig, wann sie nun ein biß 5. Viertel-Stund bey guten Feuer gebraten haben, so müssen sie gar seyn: Alsdann richte sie an, gieß von der Braten-Brüh darunter, gib sie warm auf den Tisch, belege sie mit Citronen, so sind sie recht.

21. Wilde Enten auf eine andere Art zu braten.

Nehme Enten, laß sie sauber rupffen, biß an den Kopff und Flügel,

dann kan man sie absengen und ausweiden, auch kan man sie, wenn sie nicht gleich sollen gebraten werden, in halb Essig und Wein 2. biß 3. Wochen einbeitzen, hernach reibe sie mit Saltz und guten Gewürtz aus, NB. man kan sie auch anlauffen lassen, wenn man sie spicken will, oder man kan guten Speck über quere Hand breit und Messer-Rucken-dick schneiden, klopffe dann den Speck mit ein grossen Messer, bestreue solchen auch mit ein wenig Saltz und Gewürtz, darnach lege ihn über die Enten-Brust, binde den Speck an; man kan auch weiß Papier nehmen, solches mit Butter bestreichen, und die Enten damit einbinden, hernach lege sie an das Feuer, und laß sie ein oder anderthalb Stund braten, begiesse sie auch mit Butter, nimm eine Viertel-Stund vor dem Anrichten das Papier herunter, daß sie sich ein wenig färben, alsdann richte sie an, nimm den Bind-Faden von Speck herunter, gieß Braten-Brüh von den Enten oder heisse Butter darunter, so ist es recht.

22. Wilde Enten noch auf eine andere Art zu braten.

Nehme die Enten, laß sie sauber rupffen und sengen, nehme sie aus, wasche sie in-und aussen sauber ab, reibe sie mit Saltz und Gewürtz aus, spreile sie, stecke sie an ein Spieß, setze eine Pfannen darunter, gieß etwas Essig darein, begieß die Enten offt damit, begieß sie auch offt mit Butter oder Schmaltz, daß sie nicht zu trucken werden, und brate sie eine Stund an dem Feuer, wann man sie nun bald von dem Spieß herunter nehmen will, so begiesse sie noch ein paar mahl mit Butter, daß sie gißten, alsdann bestreue sie, oder gib sie unbestreut auf den Tisch, und mache die Braten-Brüh darunter, so sind sie recht.

23. Bläßling zu braten.

Nehme die Bläßling, rupffe sie sauber, man muß sie auch sengen oder brühen, daß alles herunter kommt, denn die Federn sind so hart als ein Belz herunter zu bringen, dann nehme sie aus, wasche und reinige sie, wann man sie auch biß 14. Tag in Essig kan beitzen lassen, so sind sie besser als wann sie gleich frisch gebraten werden, spreile sie aus, stecke sie an ein Spieß, begieß sie vorher etlichmahl mit heissen Essig, dann auch offt mit Butter, es ist eben kein gutes Fleisch darum, auch kein Essen vor grosse Herren, sie sind auch nicht starck von Fleisch, wann sie drey Viertel-Stund an einen guten Feuer braten, so können sie schön fertig seyn, begiesse sie

nur

nur fleiſſig: Alsdann richte ſie an, mache braune Butter darüber, ſo iſt es recht.

24. Bläßling auf eine andere Art zu braten.

Nehme die Bläßling, ziehe die Haut mit den Federn herunter, das Fell kan man arbeiten laſſen, das Gedärm aber thue weg, hernach beitze ſie 8. oder 14. Tag in Eſſig mit ein wenig Wein ein, wann ſie nun lang genug gebeitzt haben, ſo nehme die Bläßling, waſche ſie ein wenig ab, wenn ſie nun rein ſind, ſo ſpreile ſie aus, daß man ſie an Spieß ſtecken kan, und begieſſe ſie offt mit Butter, denn ſie ſind von Natur unanſehnlich, wann ſie nun gebraten ſind, ſo richte ſie an, mache braune Butter darüber, ſo iſt es recht. NB. Man kan auch, wenn man will, ein wenig Sooß darunter machen.

25. Taucherle oder Tauch-Enten zu braten.

Nehme die Tauch-Enten, rupffe und ſenge ſie ab, nehme ſie auch aus, und beitze ſie, wenn ſie nicht gleich müſſen gebraten werden, etliche Tag ein, werden ſie aber gleich abgebraten, ſo waſche ſie, und reibe ſie mit Saltz und Gewürtz aus, ſpreile ſie auch, will man ſie ſpicken, ſo lege ſie auf den Roſt, ſetze ihn auf glüende Kohlen, und laß die Bruſt ein wenig anlauffen, daß man ſie deſto beſſer ſpicken kan, hernach lege ſie an das Feuer, begieſſe ſie etliche mahl mit Butter oder heiſſen Schmaltz, laß ſie eine gute halbe Stund bey einen hellen Feuer ſchön gelb braten, ſolte das Feuer aber zu heiß gehen, ſo umwickle ſie mit Papier, und umbinde ſie mit Faden, daß ſie nicht zu braun werden, begieſſe dann das Papier fleiſſig; NB. Hernach wenn man ſie ſoll anrichten, ſo nimm das Papier vorher herunter, begieſſe ſie wieder mit heiſſer Butter, und laß ſie noch ein wenig braten: Alsdann richte ſie an, ſo iſt es recht.

26. Taucherle/ ſo gebeitzt ſind/ zu braten.

Nehme die Taucherle oder Kriech-Enten, wann ſie gebutzt ſeyn, ſo waſche ſie, und reibe ſie mit Saltz und Gewürtz aus, hernach nehme höltzerne Spreilen, und ſpreile ſie, wann ſie vor der Beitz nicht geſpickt worden, ſo lege ſie nach dem Spreilen auf glüende Kohlen, laß ſie ein wenig anlauffen, dann ſpicke ſie, ſtecke ſie an Spieß, und lege ſie an das Feuer, begieß ſolche etliche mahl mit Butter oder Schmaltz, und laß ſie ein

halbe Stund braten, begieß ſie vor dem Anrichten nochmahl mit heiſſer Butter, und richte ſie alsdann an, ſo iſt es recht.

27. Haaſen gefüllt zu braten.

Nehme ein friſchen Haaſen, ſtreiffe ihn ab, thue das Eingeweyd heraus, daß die Bruſt nicht herunter oder aufgeſchnitten wird, ſchneide den Kopff herunter, laß die vordern Läuff und die Büglein daran, waſche den Haaſen aus, hernach häute ihn auf dem Rucken ab, daß die Haut herunter kommt, man kan den Haaſen auch ſpicken; dann nehme die Lung und Leber vom Haaſen, hacke es klein, hacke ein gut Stücklein friſchen Speck darunter, nehme ein paar Handvoll geriebene Semmel, röſte ſie in Schmaltz, thue ſolche auch unter das Gehäck, thue Saltz und gut Gewürtz darunter, ſchlage 3. biß 5. Eyer daran, thue ein wenig Timian, Mayoran, und klein-geſchnittenen Roßmarin darunter, hacke es untereinander, und fülle es in den Haaſen, allwo das Ingeräuſch und Geläng geweſen iſt, hernach nehe es mit ein Faden zu, daß es nicht heraus fället, ſpreile den Haaſen wie ſichs gehört, nehme ein ſaubern Spieß, ſtecke den Haaſen an, und lege ihn ans Feuer, ſetze eine Brat-Pfannen unter, begieß den Haaſen fein offt mit Butter oder Schmaltz, je öffter er begoſſen wird, je beſſer und ſchöner er wird, und laß ihn, wann er groß iſt, eine Stund lang braten; wann er aber klein oder jung iſt, ſo darff er nicht ſo lang braten, man kan ihn auch aus der Brat-Pfannen begieſſen, wann er nun gar iſt, ſo richte ihn an, gieß das abgetropffte in der Brat-Pfannen darauf, ſtreue Citronen-Bitzel, oder lege geſchnittene Citronen-Bletz darauf, gib ihn warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

28. Haaſen mit Speck und Kräutern zu braten.

Nehme den Haaſen, wann er friſch iſt, ziehe den Balg herab, ſchneide das Vorgehäß herunter, häute ihn ab, und waſche ihn aus, ſpreile den Haaſen, beſtreue ihn mit Saltz und Gewürtz; Hernach nehme friſchen oder andern guten Speck, ſchneide ihn recht breit und dünn herunter, lege den Speck auf eine Schüſſel, dann nehme ein wenig Timian, Mayoran, und etwas Roßmarin, ſchneide es gantz klein zuſammen, menge es untereinander, und ſtreue es auf den Speck, umlege den Haaſen damit, drehe Bind-Faden herum, daß der Speck nicht herunter fällt, NB. hernach nehme weiß Papier, beſtreiche es mit Butter, wickle den Haaſen darein,

binde

binde das Papier auch mit Bind-Faden um, ſtecke den Haaſen an Spieß, lege ihn an das Feuer, laß ihn eine Stund bey guten Feuer braten, begieß das Papier auch wohl mit Butter, wann man bald will anrichten, ſo thue das Papier herunter, begieß den Haaſen noch einmahl mit heiſſer Butter, und laß ihn noch ein wenig braten: Alsdann richte ihn an, thue den Bind-Faden von Speck herunter, ziehe die Spreil heraus, gieß die Brüh darüber, die in der Brat-Pfannen iſt, gib ihn warm auf den Tiſch, ſo iſt es recht.

29. Haaſen auf andere Art zu braten.

Nehme den Haaſen, ziehe den Balg herab, ſchneide das Vorgehäß herunter, thue das Ingeräuſch heraus, häute ihn, waſche ihn ab, und ſpicke ihn, wie ſichs gehört, nehme Saltz, Cordamömel, Pfeffer, und ein wenig Nägelein, ſtoſſe es klein, menge es untereinander, und beſtreue den Haaſen damit, ſtecke ihn an Spieß, lege ihn an das Feuer, und laß den Haaſen gleich wenden, begieß ihn zum öfftern mit zerlaſſener Butter, und laß ihn ein oder drey Viertel-Stund braten, NB. wenn man will, ſo kan man in die Pfannen, die untergeſetzt iſt, Eſſig thun, und den Haaſen damit begieſſen, aber er muß doch bißweilen auch mit Butter begoſſen werden, zuletzt wenn man anrichten will, ſo begieß den Haaſen noch einmahl mit Butter: Alsdann richte ihn an, thue die Brüh darunter, und mache braune Butter darauf, beſtreue ihn mit geſchnittenen Citronen-Schalen, und belege ihn auch mit Citronen-Bletzen, ſo iſt es recht.

30. Reh-Wildprät zu braten.

Nehme von dem Reh-Schlegel oder Rucken, an dem Schlegel läſt man ſonſt gern die vordern Läuff daran, häute es hübſch dünn, es mag der Rucken oder Schlegel ſeyn, hernach ſchneide hübſchen Speck, ſpicke es ſauber damit; dann kan man es mit halb Wein und Eſſig einbeitzen, will man es aber nicht einbeitzen, ſo waſche es aus, beſtreue es mit Saltz und Gewürtz, und ſtecke es an Spieß, wenn man will, ſo kan man auch in eine Brat-Pfannen etwas Eſſig gieſſen, und das Gebratene damit begieſſen, man kan auch den Eſſig davon laſſen, und nur mit Waſſer oder Fleiſchbrüh vorhero etliche mahl begieſſen, dann kan man es auch mit Butter begieſſen, ſo wird es recht mürb, will es aber zu braun werden, ſo

umbinde es mit Papier, und laß es anderthalbe auch 2 Stund, darnach es ſtarck iſt, braten; Alsdann richte es an, gieb die Sooß in der Brat-Pfannen darunter, und mache braune Butter darüber, und ziere es mit Blumen oder Citronen, ſo iſt es recht.

31. Reh-wild-prät auf eine andere Art zu braten.

Nehme von dem Reh, es mag ſeyn von Schlegel oder Rucken, häute es ſauber, und ſpicke es mit guten Speck, waſche es aus, ſaltze und würtze es ein wenig, hernach nehme weiß Papier, zu einen Schlegel nehme 3 biß 4 Bogen, beſchmiere es mit Butter, wickle das Reh-wild-prät darein, umbinde es mit Bind-Faden, ſtecke es an Spieß, lege es an das Feuer, und laß es 2 biß dritthalb Stund braten, begieß es offt mit zerlaſſener Butter, NB. wenn man will anrichten, ſo nimm das Papier herunter, begieß es ein paar mahl mit heiſſer Butter, und mache die Braten-brüh darunter, ſo iſt es recht.

32. Hirſchen-Wildprät zu braten.

Nehme Hirſchen-Wildprät, es mag der Rucken, oder Schlegel, oder auch nur ein halber Schlegel ſeyn, häute ihn ab, ſpicke ſolchen ſauber, waſche ihn aus, und ſaltze ihn, (etliche ſaltzen es auch wenn es bald gebraten iſt, ich aber halte davor, wenn es ausgewaſchen iſt, ſo ſoll man es auch gleich ſaltzen, und eine weil im Saltz liegen laſſen,) hernach ſtecke das Wild-prät an Spieß, lege es an das Feuer, will man es aber ſauber haben, ſo gieß Eßig in die Brat-Pfannen, die unter dem Spieß ſteht, worein es tropffen muß, und begieſſe das Wild-prät damit aus der Pfannen, will man es aber nicht ſauer haben, ſo kan man nur Waſſer oder Fleiſch-brüh daran gieſſen, laß es hübſch gleich wenden, und begieß es auch manchmahl mit Butter oder Schmaltz, und laß es 2 biß 3 Stund auch länger braten, darnach es groß iſt, will es aber zu braun werden, ſo beſtecke es mit Papier, biß man meint, daß kein Schie im Braten mehr iſt, viele von den Teutſchen meinen es wäre nicht gut, aber die Frantzoſen halten mehr darauf, wann es nicht zu ſehr ausgebraten iſt: Alsdann richte es an, gib die Jus oder Braten-brüh darunter, und gieß braune Butter darüber, ſo iſt es recht NB. In dem Haußhalten braten ſie es zum theil in einer Brat-Pfannen, gieſſen Eßig oder Waſſer daran, und backen es

in

in einer Röhren oder Back-Ofen / man muß es aber doch auch mit Butter oder Schmaltz ſchmieren / daß es recht mürb wird / man kan es auch mit Citronen beſtreuen und belegen / es wird ebenfalls gut / und iſt auch recht.

33. Hirſchen-Wild-Prät auf Lenden-Braten-Art zu braten.

Nehme Hirſchen-Wildprät von Schlegel / ſpälte ihn voneinander / häute ihn / oder ſchneide die Haut herab / ſchneide die Knochen heraus / dann ſchneide länglichte Stück als die Lenden-Braten / ſpicke es ſauber / wenn man ſie nicht gleich braten will / ſo kan man ſie einbeitzen / ſo lang man will / aber doch über 14. Tag und 3. Wochen nicht: Alsdann kan man ſie ein wenig mit Saltz und Gewürtz beſtreuen / und dann an ein Spieß oder in einer Brat-Pfannen braten / es iſt ein gutes gebratenes.

34. Schwein- oder ſchwartz Wild-Prät zu braten.

Nehme von Schwein / es mag der Rucken oder ein Schlegel ſeyn / iſt es von Schlegel / ſo ſchneide inwendig was herunter / daß er nicht zu ſtarck bleibt / hernach was gebraten ſoll werden / das waſche aus und ſaltze / und brate es dann an Spieß oder in einer Pfanne / wenn es daran ſoll gebraten werden / ſo muß man es mit Schmaltz oder Butter begieſſen / wird es aber in einer Pfannen gebraten / ſo muß man es ein paar mahl umwenden / da braucht man aber kein Fett daran zu thun / denn es iſt vorhin fett / zumahlen wann es in Herbſt abgebraten wird / da iſt es am fetteſten / man kan es auch wenn man will / mit Eßig braten / iſt es nun ein ſtarcker Braten / ſo muß er 2 / 3. biß 4. Stund braten / NB. etliche pflegen auch die Haut herunter zu ziehen / und zum theil laſſen die Haut daran / ich halte es aber nicht vor gut / daß man ſie ſengt / ſondern die Haut herunter / iſt beſſer; wenn es aber gekocht wird / ſo iſt es wohl / daß man die Haut daran läſt.

35. Schwein- oder ſchwartz Wild-Prät mit Wachholder zu braten.

Nehme Schwein- oder ſchwartz Wild-Prät / wann die Haut herunter iſt / ſo kan man nehmen von Schlegel / Rucken oder Bug / was man will / waſche es ſauber aus / und reibe es mit geſtoſſenen Wachholder und Saltz / dann ſtecke es an ein Spieß / und laß es bey guten Feuer herum wenden /

ſetze eine Brat-Pfanne unter / man kan auch etwas Eßig oder Waſſer darein thun / um den Braten damit zu begieſſen / iſt er aber mager und nicht fett / ſo muß er etliche mahl mit Butter oder Schmaltz begoſſen werden / daß er mürb wird / und wann er ſtarck iſt / ſo muß er auch lang braten / wann er nun gebraten iſt, ſo begieß ihn zum letzten mahl mit heiſſer Butter / hernach nehme eine Handvoll geriebene Semmel / und etwas geſtoſſene Wachholder-Beer / menge es untereinander / beſtreue den Braten damit / und laß ihn noch eine Viertel-Stund braten / laß auch ein wenig Butter darauf tropffen: Alsdann richte ihn an / mache die Braten-Brüh darunter / ſo iſt es recht.

36. Wilde Gänß zu braten.

Nehme die Gänß / wann ſie gerupfft ſind / ſo ſenge ſie über ein hellen Feuer ab / dann nehme ſie aus / oder thue das Eingeweid heraus / man pflegt ſie auch ſonſten etliche Tag in halb Eßig und halb Wein einzubeitzen / hernach laß ſie über Kohlen ein wenig anlauffen / darnach ſpicke ſie / saltze und würtze ſie auch / ſtecke ſie an Spieß / begieß ſie recht offt und wohl mit Butter / und laß ſie anderthalbe oder 2. Stund braten: Alsdann kan man ſie warm oder kalt eſſen.

37. Capaunen oder Koppen mit Speck bordirt oder gebunden zu braten.

Nehme junge oder fette Koppen / wann ſie gerupfft ſind / ſo ſenge ſie / daß ſie nicht ſchwartz werden / den Kopff und Flügel kan man aber vor dem ſengen abſchneiden / dann mache ſie auf / thue das Gedärm und den Kropff heraus / waſche ſie in Waſſer mit Mehl ab / ſo werden ſie wieder weiß / hernach nehme Saltz und geſtoſſene Muſcaten-Blüh / reibe ſie inwendig aus / dann nehme friſchen oder dürren Speck / ſchneide ſolchen über Hand breit / und Meſſer-Rucken-dick herunter / klopffe den Speck mit ein groſſen Meſſer-Rucken / ſtreue geſtoſſene Muſcaten-Blüh und etwas Saltz darauf / lege ihn auf die Koppen-Bruſt / man kan auch die Bruſt und Bein mit dem Speck umwickeln / und mit ein Faden umbinden / darnach nehme weiß Papier / beſtreiche es mit Butter / und wickle es um den Koppen / NB. man muß den Koppen vorhero aber ſpreilen / ehe man ihn umbindet mit Speck und Papier / ſtecke ihn dann an ein Spieß / begieß das Papier offt mit Butter / laß den Koppen drey Viertel oder eine Stund bey guten Feuer braten /

braten / wann sie wohl tropffen / so kan man sie aus der Brat-Pfanne begiessen / und wenn man sie nun will anrichten / so thue vorhero das Papier herunter / und laß sie noch ein wenig braten: Alsdann richte sie an / thue den Bind-Faden herunter / und den Spreul heraus / gieß das Fett aus der Brat-Pfanne darüber / oder mache braune Butter darauf / so ist es recht.

38. Koppen gefüllt mit Austern und gebraten.

Nehme Koppen die nicht alt sind / brühe sie sauber / verbrühe sie aber nicht / dann butze sie sauber ab / und lege sie in kaltes Wasser / nehme das Eingeweid und den Kropff heraus / wasche die Koppen aussen mit Wasser / und inwendig mit Wein aus / hernach durchgreiffe die Haut auf der Brust / daß sie von dem Brust-Fleisch loß wird / darnach nehme Austern aus ein Fäßlein oder aus den Schalen / thue sie in eine Schüssel / laß ein Viertel-Pfund Butter zergehen / gieß die Butter an die Austern / thue gestossene Muscaten-Blüh und von einer Citronen die Schalen gerieben daran / menge es untereinander / und fülle es bey den Halß zwischen Fell und Fleisch / NB hat man genug Füll / so kan man den Leib auch voll füllen / und dann mit ein Faden zunehen / und den Halß zubinden; Dann nehme weiß Papier / beschmiere es mit Butter / wickle den Koppen darein / umbinde es mit ein Faden / stecke den Koppen an Spieß / lege ihn ans Feuer / setze eine saubere Brat-Pfanne darunter / nehme auch eine Pfanne / thue Butter darein / und begieß die Koppen damit / darnach aber kan man sie nur aus der Brat-Pfanne begiessen / laß sie drey viertel oder ein Stund lang braten / begieß sie auch immer fleißig / man kan auch eine Viertel-Stund vor dem anrichten das Papier herunter nehmen / dann begiesse sie noch einmahl mit frischer Butter / und laß sie noch ein wenig braten; Alsdann richte sie an / gieß das abgetropffte Fett oben darauf / und gieb sie warm auf den Tisch / so ist es recht.

39. Koppen mit Sardellen gefüllt und gebraten.

Nehme Koppen würge sie ab / hernach brühe sie / aber zerreiß sie nicht / wann sie gebrüht seyn / so lege sie wieder in kaltes Wasser / thue den Kropff und die Därm heraus / wasche sie aus / löse die Haut mit den Fingern von Fleisch herab / hernach nehme Saltz und etwas gestossene Muscaten-Blüh untereinander / reibe die Koppen damit aus / dann nehme zu einen 10. Stück Sardellen / wasche sie 2. biß 3. mahl aus frischen Wasser /

thue das Fleiſch von den Bräten herab/ hacke oder ſchneide das Fleiſch klein/ thue ein wenig geriebene Semmel/ ein Stücklein Butter/ und etwas geſtoſſene Muſcatenblüh darunter/ thue auch etwas von klein-gehackten Rockenboll oder Knoblauch darzu/ man kan auch geriebene Citronen-Schalen daran thun/ hacke es untereinander/ und fülle es in die Haut/ NB. wann es zuviel Füll iſt/ ſo kan man das übrige inwendig hinein füllen und zunehen/ oben auf den Halß aber muß man es zubinden/ hernach nehme weiß Papier beſtreiche es mit Butter/ wickle den Koppen darein/ umbinde es mit Faden ſtecke ihn an Spieß/ lege ihn an das Feuer/ ſetze eine Brat Pfanne unter/ begieß das Papier zum öfftern mit Butter/ laß den Koppen drey viertel oder 1. Stund lang braten/ begieß ihn wohl aus der unter-geſetzten Pfanne/ wenn man nun will anrichten/ ſo nimm das Papier herunter/ begieß ihn nochmahl mit zerlaſſener Butter/ daß er ſchön gißt: Alsdann richte den Koppen an ſetze die Schüſſel warm/ gieß die herabgetropffte Butter oder Fett darauf/ ſo iſt es recht.

40. Kapaunen mit Kappern gefüllt und gebraten.

Nehme Koppen/ würge ſie ab/ thue ſie in kaltes Waſſer/ daß ſie erkülten/ hernach nehme heiß Waſſer/ brühe ſie ſauber/ daß ſie aber nicht zerreiſſen/ wann ſie gebrüht ſind/ ſo thue ſie wieder in kaltes Waſſer/ dann nehme das Eingeweid und den Kropff heraus/ waſche ſie ſauber aus/ und mache die Haut von der Bruſt loß/ NB. hernach nehme Kappern ſoviel als man in eine Schüſſel nimmt/ thue ein gutes Stück Butter darein/ wann ſie hart iſt/ ſo kan man ſie an ein warmes Ort ſetzen/ oder in einer Pfanne zergehen laſſen/ und dann an die Kappern mit thun/ thue auch abgeriebene Citronen-Schalen/ geſtoſſene Muſcaten-Blüh/ und ein wenig geriebenes Semmel-Mehl daran/ mache es mit ein Löffel untereinander. und fülle es in die Koppen unter die Haut auf die Bruſt/ man kan ſie inwendig auch füllen/ wenn man will und ſoviel Füll hat/ darnach muß der Koppen wann er gefüllt iſt/ zugeneht/ und an den Halß zugebunden werden/ dann ſtecke die Koppen an Spieß/ nehme ein oder zwey Bögen Papier/ beſtreiche es mit guter Butter/ wickle es um den Koppen herum/ binde das Papier zuſammen/ lege ihn an das Feuer/ begieß ihn offt mit zerlaſſener Butter/ ſetze eine Brat Pfanne unter/ daß es darein tropffen kan/ begieß den Koppen aus der Brat-Pfanne/ und laß ihn drey viertel oder eine Stund lang braten/

braten / thue eine halbe viertel Stund vor dem anrichten das Papier herunter / begieß den Koppen mit zerlassener Butter / und gieb ihn nochmahl frisch Feuer: Alsdann richte ihn an / thue den Faden herab / mache die abgetropffte Butter nebst der Brüh unten darunter / so ist es recht.

41. Koppen auf eine andere Art zu braten.

Nehme Koppen / würge sie / will man sie brühen / so lege sie nach dem abwürgen gleich in kaltes Wasser / laß sie darinnen erkalten / dann kan man sie aus dem heissen Wasser brühen und dann wieder in kaltes legen / darnach weide sie aus / wasche sie auch wieder / und reibe sie mit Saltz und guten Gewürtz aus; NB. will man sie spicken / so halte die Koppen-Brust in siedendes Wasser oder in Fleischbrüh / laß ihn wieder kalt werden / und spicke ihn dann sauber; will man aber die Koppen nicht brühen / so kan man solche nach dem abwürgen rupffen / den Kopff und Flügel kan man / wenn man will / herunter schneiden man kan sie auch nach dem rupffen absengen / und dann ausköpffen und ausnehmen / hernach wasche sie sauber ab / und reibe sie inwendig mit Saltz und guten Gewürtz aus / darnach spreile sie auch mit Schleiffen aus will man sie nun spicken so halte die Koppen-Brüst über glüende Kohlen / daß sie auf beeden Seiten anlauffen / dann kan man sie sauber spicken / will man sie aber nicht spicken / so ist es auch nicht nöthig daß man sie auf Kohlen anlauffen läst; Darnach stecke sie ein Stund vor dem Essen an Spieß / lege ihn an das Feuer / laß sie gleich wenden / begiesse sie etliche mahl mit heissen Schmaltz man kan auch Butter in eine Pfanne nehmen / solche über das Feuer halten / und wann sie zergangen ist / dieselbe zum öfftern damit begiessen / dann je mehr sie begossen werden / je mürber sie werden / sie mögen gespickt oder ungespickt seyn / NB. die nicht gespickt seyn / die kan man / ehe man sie will anrichten / auf der Brust mit klargeriebenen Semmel-Mehl bestreuen / man kan auch zerlassene Butter darauf tropffen lassen so braten sie sich schön: Alsdann richte an / und mache gelbe Butter darüber so ist es recht.

42. Junge Hühner auf Nürnberger Art zu braten.

Nehme gute junge Hühner / würge sie ab / brühe sie dann sauber aus / thue den Kopff heraus / wasche sie sauber und schneide die Krallen von den Beinen herab dann nehme Saltz / ein wenig Pfeffer / und etwas Muscaten-Bluh / stosse das Gewürtz alles zusammen klein / menge es untereinander //

der / und reibe die jungen Hühner innen- und auſſen damit aus / bieg aber vorhero die ſpitzige Bruſt hinein / lege auch den Kopff unter die Flügel / oder ſtecke den Kopff an die Bein / dann ſtecke die Bein auch an die Hühner oder ſchrencke ſie auf / die Leber und Magen kan man unter die Flügel einſchrencken / darnach ſtecke ſie an Spieß / lege ihn an das Feuer / nehme gutes abſchöpffig oder friſch Schmaltz in eine Pfanne laß es auf dem Feuer heiß werden / begieß die Hühner etliche mahl damit / laß ſie eine viertel Stund bey guten Feuer braten / begieß die Hühner noch einmahl / und beſtreue ſie dann mit klar-geriebener Semmel über und über / laß ſie noch ein wenig braten / betropffe die Hühner mit zerlaſſener Butter / wann die Hühner und die Semmel ſchön gelblicht ſind / ſo ſind ſie recht: Alsdann richte ſie an / ſtreue klein-würfflicht-geſchnittene Citronen-Schalen darauf / beſtecke ſie mit Blumen oder Lorbeer-Blättern / ſo ſind ſie recht.

43. Junge Hühner mit Krebſen gefüllt und gebraten.

Nehme junge Hühner / würge ſie ab / lege ſie in kaltes Waſſer / daß ſie erkalten / hernach brühe ſie / aber nehme ſie in acht daß ſie nicht verbrühen / dann butze ſie ab / lege ſie wieder in kaltes Waſſer / waſche ſie aus / kröpffe ſie / nehme das Eingeweid heraus / waſche ſie wieder aus / durchgreiffe ſie / daß die Haut von der Bruſt ledig wird; Hernach nehme auf ein junges Huhn 4 oder 6. Krebs / waſche ſie aus / und ſiede ſie mit ein wenig Waſſer und Saltz ab dann breche die Scheer von Fleiſch herab / und ſtoſſe ſie in Mörſel klein / thue die Krebs-Schalen in ein Tiegel oder Pfanne / thue ein Stück Butter darein / darnach es eben viel Schalen ſind / muß auch viel Butter ſeyn / ſetze die Pfanne auf glüende Kohlen / und röſte die Schalen biß die Butter ſchön roth wird / darnach ſeihe die Butter von den Schalen herab / nehme auf 4. junge Hühner oder 24 Krebs vor ein dreyer Semmel / ſchneide die Rinden davon / und weiche ſie in guter Milch ein / laß ſie eine Weil weichen / nehme ſie wieder aus der Milch heraus; Hernach hacke die Krebs klein und thue ſie in ein Geſchirr / thue die eingeweichten Semmel / Saltz Muſcaten-Blum / und ein wenig Pfeffer daran / ſchlage auch auf ein Hühnlein ein Ey daran das weiſſe thue aber nicht alles darzu / gieß auch von der Krebs-Butter darunter rühre es wohl untereinander / mache es nicht zu dick auch nicht zu dünn fülle es bey den Halß in die jungen Hühner / ſtreiche es hübſch hinunter / binde ſie mit ein Faden zu / ſchla-

ge die Flügel hinauf / die Bein kan man aufschrencken / stecke sie an Spieß / lege sie an das Feuer / begieß sie zum öfftern mit zerlassener Butter / und laß sie fein sacht braten / sie müssen auch länger braten / als die ungefüllten Hühner: Alsdann richte sie an / gieb sie warm auf den Tisch / so wird es recht seyn.

44. Junge Hühner auf ein andere Art zu füllen und zu braten.

Nehme junge Hühner / würge sie ab / lege sie in kaltes Wasser / wann sie erkalt seyn / so brühe sie / sie müssen aber nicht verbrüht werden / sonst lassen sie sich nicht butzen / dann butze die Federn herunter / lege sie in kaltes Wasser / butze sie aus dem Wasser heraus / mache sie auf / thue das Gedärm / Magen / und Leber heraus / den Kropff nimm auch davon / wasche sie aus / durchgreiffe sie / oder mache die Haut von der Brust loß / und schneide die Krallen von den Füssen herab; Hernach nehme auf 6. oder 8. junge Hühner vor ein kreutzer oder dreyer Semmel / schneide die Rinden herab / weiche die Semmel in guter Milch ein; Dann nehme Butter in eine Pfanne / wann es viel Hühner seyn / so muß man viel Butter nehmen / setze die Pfanne mit der Butter aufs Feuer / laß sie zergehen / nehme auch auf ein Hühnlein 2. Eyer / schlage solche in die zergangene Butter / setze die Pfanne wieder auf ein sacht Feuer / rühre die Eyer / aber laß sie nicht hart werden / dann trucke die Semmel aus / thue soviel an die Eyer als sich gehört / schlage soviel Eyer daran / daß auf ein Hühnlein 2. gerechnet werden / laß das weisse von den Eyern ein wenig davon lauffen / thue Saltz / gestossene Muscaten-Blüh / und ein wenig Pfeffer darzu / rühre es alles zusamm wohl untereinander / mache es nicht zu dick / darnach fülle es in die Hühner / mache sie auch nicht zu voll / sonst springen sie auf / binde sie zu / daß die Füll nicht heraus lauffen kan / zeume sie ein / thue unter ein Flügel auf eine Seiten die Leber / auf der andern Seiten unter den Flügel den Magen / vorhero aber muß der Magen und Leber gesäubert / gewaschen und ein wenig gesaltzen werden / dann stecke die Hühner an Spieß / man kan sie auch vorhero inwendig saltzen und würtzen / lege sie an das Feuer / wende sie gleich / begieß sie offt mit Butter / und laß sie eine halbe Stund schön gelb braten / so sind sie recht.

45. Junge

45. Junge Hühner noch auf eine andere Art zu füllen und zu braten.

Nehme junge Hühner / würge ſie / dann lege ſie in kaltes Waſſer / brühe ſie ſauber / daß ſie aber nicht verbrüht werden / butze ſie ſauber / lege ſie wieder in kaltes Waſſer / darnach nehme ſie / thue den Kropff / Magen / Leber und das Gedärm heraus / waſche ſie aus / räume die Haut von der Bruſt herab / reibe ſie inwendig mit Saltz und guten Gewürtz aus; hernach nehme eine Pfanne / thue ein Stücklein Butter nach proportion der Hühner darein / ſetze die Pfanne aufs Feuer / wann die Butter zergangen iſt / ſo thue geriebene Semmel oder Eyer-Brod darein / röſte es ein wenig in der Butter / ſchlage Eyer daran / auf ein Huhn ein Ey / thue etwas Saffran / Muſcaten-Blüh / ein wenig Pfeffer und Saltz darzu / nehme kleine Weinbeerlein / brühe dieſelben mit heiſſen Waſſer / waſche ſie ein paar mahl / leſe ſie ſauber / und thue ſie auch unter die Füll / rühre alles wohl untereinander / man kan ein wenig Fleiſchbrüh oder Waſſer daran gieſſen / ſonſt wird es zu ſtarck; Alsdann fülle es in die Hühner zwiſchen Haut und Fleiſch / ſtreiche die Füll hinunter / binde ſie zu / ſchlage die Bein hinauf / ſtecke ſie an Spieß / lege ihn ans Feuer / begieß ſie fleißig mit Butter / und laß ſie eine gute halbe Stund braten / ſo ſind ſie recht.

46. Junge Hühner mit Kalb-Fleiſch gefüllt und gebraten.

Nehme junge Hühner die wohl gebrüht aber nicht zerriſſen ſind / durchgreiffe ſie / daß die Haut von der Bruſt loß wird; NB. hernach nehme Kalb-Fleiſch von Schlegel oder Bug / häute es ab / ſchneide das zähe heraus / und hacke es klein / dann nehme Semmel ſo in Waſſer eingeweicht worden / trucke ſie aus / hacke ſolche unter das Fleiſch / hacke auch etwas friſches Nieren-Fett oder ſtatt des Nieren-Fett Rinds-Marck darunter / oder nehme ſtatt deß Nieren-Fett oder Rinds-Marck / geriebene Semmel oder geriebenes Eyer-Brod / röſte ſolches / ſoviel man nöthig hat / in Schmaltz braun / und thue es mit darzu / ſchlage 3 / 4. oder 6. Eyer daran / darnach es eben viel Fleiſch iſt / und man viel Hühner füllen will / mache es hübſch gelind / wann man geriebene Semmel nimmt / ſo muß man ein wenig Waſſer daran gieſſen / ſonſt wird es zu feſt / thue auch Saltz und gutes Gewürtz daran / nehme auch etwas Majoran / ein wenig Timian / und etwas weniges Roßmarin / mache es zuſammen klein / und thue es auch unter

ter das gehackte Kalb-Fleiſch; Darnach fülle die Hühner / ſtreiche ſie hübſch hinunter / binde ſie oben zu wo die Füll hinein gethan worden / den Magen und Leber butze und waſche ſauber aus / ſaltze und würtze ſolche / ſtecke ſie wie vorhin gemeldt worden / unter die Flügel / ſchlage die Bein von den Hühnern hinauf / ſtecke ſie an Spieß / lege ſie an das Feuer / begieß ſie zum öfftern mit Butter / laß ſie ſacht braten / biß ſie ſchön gelb werden / alsdann richte ſie an / mache die Braten-Schie darunter / und braune Butter darüber / ſo iſt es recht.

47. Junge Hühner geſpickt und gebraten auf Frantzöſiſche Art.

Nehme junge Hühner ſoviel man will / würge ſie ab / rupffe ſie weil ſie noch warm ſeyn / biß auf den Kopff und Flügel / die ſchneide herab / dann ſenge die Hühner über ein Feuer / waſche ſie ab / thue den Kropff und das Gedärm heraus / ſchlage die Bruſt hinein / oder beug das Beinlein aus / ſpreile ſie / lege die Bruſt ein wenig auf Kohlen / wiſche ſie dann mit ein saubern Tuch wieder ab / darnach ſchneide ſubtilen Speck / und ſpicke ſie sauber damit / NB. wenn man will / ſo kan man grün Peterſilien-Kraut leſen und waſchen / und dann ſolches in die jungen Hühner ſtecken / oder man kan von allerhand Kräutern nehmen / ſolche leſen und waſchen / und in die Hühner ſtecken; Hernach brate ſie fein ſacht ab / begieſſe ſie offt mit heiſſen Schmaltz / zuletzt aber mit Butter / man kan ſie auch mit heiſſen Speck brennen / ſo werden ſie eher fertig / wann ſie nun ſchön gelb ſind / ſo richte ſie an / wenn man will / ſo kan man Schie darunter / und braune Butter darüber machen / ſo wird es recht ſeyn.

48. Junge Tauben mit Wachholder-Beer zu braten.

Nehme junge Tauben / würge ſie ab / hernach kan man ſie brühen oder rupffen / werden ſie gerupfft / ſo muß man ſie auch abſengen / nehme ſie auch aus / und waſche ſie ab / ſtoſſe ein wenig Wachholder-Beer / menge etwas Saltz darunter / und reibe die Tauben inwendig damit aus / ſchlage die Bein und Flügel hinauf / ſtecke ſie an Spieß / lege ihn an das Feuer / begieſſe ſie zum öfftern mit heiſſen Schmaltz / und laß ſie eine viertel Stund heiß braten / wenn man ſie das letztemahl begoſſen hat / ſo nehme geriebene Semmel / und ein wenig geſtoſſene Wachholder-Beer / menge es untereinander / beſtreue die Tauben damit / wann ſie ein wenig mit dem beſtreuten

gebraten haben / ſo laß etwas Butter oder Schmaltz darauf tropffen / damit das Brod angefeucht wird: Alsdann nehme ſie von Spieß herab / richte ſie an / mache braune Butter darüber / ſo iſt es recht.

49. Pip- oder welſche Hahn oder Hühner zu braten.

Nehme Pip-Hahn oder welſche Hahn oder Hühner / würge ſie ab / rupffe ſie ab / und ſenge ſie ab / wann ſie abgeſengt ſind / ſo nehme das Gedärm / Magen und Leber heraus / thue den Kropff davon waſche ſie in- und auſſen ab / reibe ſie inwendig mit Saltz und Gewürtz aus / ſpreile ſie aus / wann das Brüſtlein ſehr heraus geht / ſo ſchlage es mit ein Holtz nieder / wenn man ſie ſpicken will / ſo nehme Speck / ſchneide ſolchen hübſch gleich / und ſpicke ſie ſauber damit / darnach ſtecke ſie an Spieß / lege ihn an das Feuer / begieß ſie offt mit heiſſen Schmaltz / zuletzt aber kan man ſie mit Butter begieſſen / wann es groſſe alte Hahnen ſind / ſo laß ſie zwey biß drey Stund braten / ſolten ſie aber zu braun werden / ſo lege weiß Papier herum / binde es an / oder ſtecke es mit ein Höltzlein an / man kan ſie auch zum öfftern aus der Brat-Pfannen begieſſen; NB. wenn man ſie will anrichten / ſo begieß ſie ein wenig mit zerlaſſener Butter / gieb ihnen gutes Feuer: Alsdann richte ſie an / belege ſie mit Citronen Bletzen / und beſtecke ſie mit Blumen oder Lorbeer-Blättern / ſo wird es recht ſeyn.

50. Pip-Hahnen oder Hühner mit gantzen Gewürtz zu braten.

Nehme Pip- oder welſche Hahnen oder Hühner / würge ſie ab / dann kan man ſie rupffen oder brühen wie man will / wenn ſie aber gerupfft werden / ſo muß man ſie über ein Feuer abſengen / nehme das Gedärm und den Kropff heraus / waſche ſie auch / und reibe ſie mit Saltz und guten Gewürtz aus / nehme höltzerne Spreilen / und ſpreile ſie aus ſtecke ſie an Spieß / lege ihn an das Feuer / begieß ſie offt mit heiſſen Schmaltz / ſetze eine Brat-Pfanne unter / daß die Hühner darein tropffen / darnach kan man ſie aus der Pfanne begieſſen / wann die Hühner alt ſeyn / ſo muß man ſie zwey biß drey Stund braten laſſen / wenn das Feuer aber zu hart geht / ſo umwickle ſie ehe ſie braun werden mit weiß Papier / binde es mit ein Faden oder ſtecke es mit ein Höltzlein zu / nehme etwas gantzen Zimmet oder Negelein / breche den Zimmet wie ein kleiner Speck / und beſtecke die Hahnen oder Hühner-Brüſt und Schenckel damit / man kan ſie auch über

und über bestecken / und dann verwahre sie erst mit Papier / begieß sie zum öfftern über das Papier / daß sie nicht zu trucken werden; wann man sie nun will anrichten / so nehme das Papier herunter / und begiesse sie noch einmahl mit Butter / gieb ihnen frisch Feuer: Alsdann richte sie an / giesse das abgetropffte Fett oder heisse Butter darüber / sie muß aber ein wenig gesaltzen werden / und ziere oder garnire sie nach Belieben / wie man selbst will.

51. Gänß mit Castanien und Borster-Aepffeln gefüllt zu braten.

Nehme gute Gänß / würge sie ab / rupffe und brühe sie auch / wann sie sauber seyn / so nehme das Gedärm / Leber und Magen heraus / nehme aus dem Hals den Schlund und die Drossel / haue die Flügel / Halß und Bein ab; hernach nimm Castanien soviel man braucht / thue ein Schnitt darein / und laß sie ein wenig in Wasser sieden / dann scheele sie ab / nehme auch Borster-Aepffel / scheele und schneide sie voneinander / thue das Krübs heraus / dann nehme ein wenig von dem Gänß-Fett / hacke es klein / thue das Fett / Castanien und Borster-Aepffel untereinander / nehme auch Saltz und etwas gestossenen Pfeffer / reibe die Gänß inwendig damit aus: Alsdann fülle die Aepffel und Castanien in die Gänß / nehme Nadel und Faden / nehe sie zu / daß nichts heraus fällt / oder stecke sie mit ein Höltzlein oder eisern Spick-Nadel zu / darnach stecke sie an Spieß / lege sie an das Feuer / setze eine Brat-Pfanne unter die Gänß / gieß Wasser darein / und begieß sie damit / laß sie nun anderthalbe oder 2. Stund braten / begieß die Gänß offt / laß sie schön gelb braten / so wird es recht seyn. NB. Man pfleget sie auch in einer Brat-Pfanne in Ofen oder Röhren zu braten / als: nehme eine Brat-Pfanne / wann die Gänß zurecht gemacht sind / wie vorhero gemeldet worden / so saltze sie vorhero / und lege sie dann in die Pfanne / gieß ein wenig Wasser daran / setze sie in eine heisse Röhren oder Back-Ofen / laß sie braten / wende sie auch um / und brate sie anderthalbe oder zwey Stund / daß sie schön gelb werden / so ist es recht.

Eine Füll in die Gänß von der Gänß-Leber zu machen.

Nehme die Gänß-Leber / wasche sie aus / hacke sie klein / nehme ein Stücklein frischen Speck / hacke solchen klein darunter / weiche ein wenig Semmel in Wasser ein / trucke die Semmel wann sie geweicht hat wieder aus / hacke die Semmel unter die Lebern und Speck / thue Saltz und gu-

tes Gewürtz daran / ſchlage auch ein paar Eyer darunter / thue ein wenig Majoran / und Bey-Fuß darzu / hacke es untereinander / und fülle es in die Gänß / mache es zu / und brate ſie wie ſichs gehört / ſo wirds recht ſeyn.

52. Enten auf wilde Art zu braten.

Nehme Enten / vorher aber thue auf eine Enten ein paar Löffelvoll Eßig in ein Geſchirr / thue eine Meſſer-Spitzenvoll geſtoſſene Negelein / und ſoviel Pfeffer in den Eßig / gieß der Enten den Eßig mit dem Gewürtz in Halß / nehme ein Band / binde den Halß zu hänge die Enten auf / wann ſie todt ſind / ſo kan man ſie rupffen / und dann über ein Feuer abſengen / dann kan man die Enten wann es ſeyn kan / ein oder zwey Stund oder ſoviel Tag liegen laſſen / wann ſie auch gleich nicht gerupfft ſeyn / damit das Gewürtz und Eßig beſſer einander anzieht / wann nun die Enten gerupfft und geſengt ſeyn / ſo kan man ſie ausweiden / auch auswaſchen mit Eßig / und dann mit Saltz und guten Gewürtz ausreiben / hernach ſpreile ſie aus wie zum braten gehört / lege ſie auch auf glüende Kohlen / laß die Bruſt ein wenig anlauffen / wiſche ſie wieder mit ein ſaubern Tuch ab / darnach ſpicke ſie ſauber / ſtecke ſie an ein Spieß / will man ſie mit Eßig braten / ſo gieß etwas in die Brat-Pfanne / beträuffe die Enten damit / und dann auch mit Butter / beſtreue die Enten mit Saltz / und laß ſie drey viertel oder ein Stund braten / begieß ſie auch fleißig / ſo iſt es recht.

53. Enten auf ein andere Art zu braten.

Nehme Enten / würge ſie ab / oder hänge ſie / hernach mag man ſie rupffen oder brühen / butze ſie ſauber / mache ſie auf / thue das Eingeweid heraus / waſche ſie ſauber heraus / reibe ſie auch inwendig mit Saltz und guten Gewürtz aus / und ſpreile ſie / NB. halte die Enten-Bruſt in ſiedendes Waſſer / oder lege ſie auf ein Roſt / ſetze ihn auf glüende Kohlen / und laß die Bruſt ein wenig anlauffen / daß man die Enten ſpicken kan / ſpicke ſie dann ſauber / ſtecke ſie an Spieß / lege ſie an das Feuer / begieß ſie zum öfftern mit Butter / und laß ſie drey viertel oder ein Stund bey guten Feuer braten; wann ſie nun ſchön gelb ſind / ſo richte ſie an / mache heiſſe Butter darüber / ſo iſt es recht.

54. Span-Ferckel oder Span-Säu zu braten.

Nehme Span-Ferckel / laß ſie abſtechen / hernach brühe ſie / häre ſie ab / und waſche ſie ſauber / mache ſie auf / thue das Eingeweid heraus / waſche

waſche ſie inwendig aus / reibe ſie auch mit Saltz und guten Gewürtz aus / und ſpreile ſie wie ſichs gehört / oben in dem Halß / ſchneide den Halß in der läng auf / thue Saltz und gutes Gewürtz in den Halß und in das Maul / ſtecke es an ein Spieß / lege ihn an das Feuer / nehme ein Stücklein Speck an ein Spießlein / ſchmiere die Ferckel damit / wann eine Blaſe an der Sau wird / ſo ſteche ſie auf / beſchmiere ſie offt / und brate ſie friſch / ſie müſſen zum wenigſten drey viertel oder ein Stund braten / ſie müſſen auch in acht genommen werden / daß ſie nicht verbrennen / ſo iſt es recht.

55. Span-Ferckel gefüllt zu braten.

Nehme Span-Säu / laß ſie abſtechen und ſauber brühen / mache ſie unten in der läng an Bauch auf / thue das Gedärm und Gelüng heraus / mache es oben in Halß loß / waſche das Säulein in- und auſſen ab / hernach nehme das Gelünglein / waſche es aus / und koche es gar / dann hacke es recht klein / nehme ein Stücklein friſchen Speck / hacke ihn auch klein unter das Gelüng / nehme ein Stücklein Semmel / weiche ſie in Waſſer ein / wann ſie weich iſt / ſo trucke ſie wieder aus / hacke die Semmel / den Speck / und das Gelüng untereinander / thue Saltz und gutes Gewürtz daran / nehme kleine Weinbeerlein / brühe ſie in heiſſen Waſſer / gieß es wieder herab / und waſche ſie in kalten wieder aus / hernach leſe ſie / daß kein Steinlein oder was unreines darinnen bleibt / thue die Roſin auch unter das gehackte / ſchneide kleine Citronen-Schalen darunter / ſchlage zwey biß drey Eyer daran / mache es untereinander / und fülle es dann in die Span-Säu nehme eine Nadel und weiſſen Faden / nehe es zu / dann ſpreile die Span-Säu / darnach ſtecke ſie an ein Spieß / und brate ſie bey guten Feuer friſch weg / nehme ein Stücklein friſchen Speck / ſtecke ſolchen an ein Spießlein / und beſtreiche die Span-Säu zum öfftern damit; wann man ſie nun bald will anrichten / ſo ſaltze ſie vorhero / und brate ſie fein röſch gar ab / ſo iſts recht.

56. Ein gantzes Lamm zu braten.

Nehme ein Lamm das gut iſt / laß es ſtechen / dann thue das Fell herunter biß auf den Kopff Füß und Schwantz / wann das Fell nun herunter iſt / ſo mache es erſt auf / thue das Gedärm heraus waſche es aus / dann thue auch das Geſchling heraus / NB. hernach waſche es recht aus waſche auch den Kopff inwendig / und auſſen die Wollen / wie auch die Bein und den Schwantz ab / dann binde den Kopff / die 4 Füß und den Schwantz

wohl in Papier ein / ſpreile es / daß mans kan anrichten wenn es gebraten iſt / als wann es auf dem Bauch läge; NB. wann man es auf dem Rucken ſpicken will / ſo ſetze ein Keſſel mit Waſſer zum Feuer / wann es kocht / ſo thue den Rucken in das ſiedende Waſſer halten / laß ihn ein klein wenig darinnen / hernach kühle den Rucken mit kalten Waſſer wieder aus / und ſpicke es mit guten Speck / man muß es auch wohl ſpreilen / zu den Kopff hat man ſonſten ein Eiſen oder ein Holtz von ein harten Bret gemacht / welches ſich accurat an ein ſtarcken Spieß ſchickt / und ſich nicht umdrehen läſt / dann ſtecke das Lamm an / und das Bret auch / lege deß Lamms Kopff darein / binde es wohl an, daß es nicht loß wird; Alsdann lege es an das Feuer / laß es recht ſtät wenden / begieß es wohl / begieß auch das Papier worinnen der Kopff / Bein und Schwantz eingebunden ſind / daß es nicht verbrennt / und laß es ſchön gelb braten / es muß auch wohl biß 2. Stund braten / wann es nun recht offt begoſſen worden / und ſeine Zeit wohl ausgebraten hat / ſo richte es an / daß es recht auf dem Bauch liegt / thue das Papier von Kopff / Füß und Schwantz herunter / ſtelle was unter den Kopff / daß er in der Höh bleibt / und belege es mit grünen Blättern. NB. An dem Spieß muß es geſaltzen werden / ſo wird es recht ſeyn.

57. Ein Lamm gantz gebraten und gefüllt mit Mandel und Roſin.

Nehme ein Lamm / wann es geſtochen und das Fell herunter iſt / ſo ſchneide es auf / thue das Gedärm und das Geſchling heraus / waſche es ſauber aus / ſchneide den Kopff und die Füß herunter; Hernach nehme ein Pfund Mandel / ſcheele ſie ab / und ſtoſſe ſie ein wenig klein / dann thue ſie in ein irrdene Schüſſel / nehme ſoviel Eyerbrod als Mandel ſind / reibe es / und thue es unter die Mandel / nehme auch ein viertel oder ein halb Pfund kleine Roſin / thue ſie in heiſſes Waſſer / reibe ſie wohl darinnen ab / dann waſche ſie wieder aus dem kalten Waſſer / leſe ſie auch daß nichts unreines darinnen bleibt / und thue ſie auch unter die Mandel / reibe von 1. oder 2. Citronen die Schalen herunter / thue ſolche auch daran / thue Saltz / geſtoſſene Muſcatenblüh / und etwas Cordamömel darzu / ſchlage 4. biß 6. Eyer daran / rühre es untereinander / und fülle es in das Lämmlein / hernach nehe es zu / ſpreile es wie ſichs gehört zum anſtecken / ſtecke es an ein Spieß / lege ihn an das Feuer / begieß es offt und wohl mit Schmaltz oder

heiſſer

heisser Butter / und laß es anderthalbe oder auch 2. Stund braten biß es recht gar wird: Alsdann richte es an / so ist es recht.

58. Eine Lamms-Scheer oder zwey hintere Viertel die noch beysammen seyn mit Citronen gespickt zu braten.

Nehme eine Lamms-Scheer / da die zwey hintern Viertel noch beysammen hängen / wasche solche aus / und stecke ein höltzernen Spreil durch die hintern Viertel bey den Schloß durch / daß es fest an Spieß steckt / dann nehme es wann es gespreilt ist / halte den Rucken in ein Kessel darinn siedendes Wasser ist / oder lege es auf ein Rost / thue glüende Kohlen darunter / und laß es ein wenig anlauffen aber nicht zu lang; Hernach schneide von frischen Citronen breite Schalen herunter / schneide das weisse als das bittere heraus / das übrige aber von den Schalen schneide wie Speck / und spicke das Lamm darmit / darnach stecke es an Spieß / stecke die Bein als die Hechsen ineinander / binde es an den Spieß / daß es sich nicht loß giebt / lege es an das Feuer / wann es trucken ist / so nehme Citronen- oder Pommerantzen-safft / trucke solchen auf den Braten / ist es wieder trucken / so begiesse es mit Butter oder Schmaltz / begieß es aber offt und laß es schön braten / man kan es auch ein wenig saltzen / NB. wo es gespickt so muß es mit Papier verbunden oder besteckt werden / sonst wird das gespickte zu braun / begieß es fein offt / so wird es recht seyn.

59. Ein Lamms-Braten mit oder ohne Speck gespickt zu braten.

Nehme ein Lamms-Viertel oder ein halbes Lamm wasche es sauber ab / will man es spicken / so laß es ein wenig auf Kohlen oder in kochenden Wasser anlauffen / dann kan man es spicken wie man will / soll es aber nicht gespickt werden / so darff man es auch nicht anlauffen lassen sondern nur sauber abwaschen und saltzen: Alsdann lege es an Spieß / lege ihn an das Feuer / begieß es fein offt mit Butter oder Schmaltz / und laß es hübsch braten / so wird es recht seyn.

60. Zieglein oder junge Geiß zu braten.

Wann das Zieglein gestochen / und aus dem Fell genommen worden / so thue das Eingeweid nebst den Gelünglein heraus / steche das vordere Theil herab / die hintern zwey Viertel aber laß beysammen / wasche es aus /

NB.

NB. man kan es ſpicken mit was man will / mit Pommerantzen- oder Citronen-Schalen / ſaltze es / darnach ſtecke es an Spieß / begieß es / oder laß den Safft darauf tropffen mit was das Geiß-Fleiſch iſt geſpickt worden / wann es trucken iſt / ſo begieß es mit Butter / NB. wann das geſpickte will braun werden / ſo muß man Papier herum thun / daß es nicht verbrennt / begieß es fein offt / und brate es geſchwind von Feuer weg / ſonſt wird es zu weich / wann es ſchön gelb gebraten iſt / ſo richte es an / gieß braune Butter darüber / ſo iſt es recht.

61. Ziegen oder junge Geiß auf andere Art zu braten.

Nehme von der Geiß das hintere Theil / waſche es ſauber ab / das keine Haar daran bleiben / hernach ſpreile es wie ein Haſen / will man es ſpicken / ſo laß es ein wenig in kochenden Waſſer auf dem Rucken anlauffen / waſche es auch wieder mit kalten Waſſer ab / und ſpicke es dann mit Speck / NB. will man es aber nicht ſpicken / ſo darff man es auch nicht anlauffen laſſen / ſondern nur ſpreilen wie ein Haſen / waſche es aber aus / und ſaltze es auch / ſtecke es an Spieß / lege ihn an das Feuer / begieß es fein offt / brate es friſch von Feuer / ſonſt wird es zu weich: Alsdann richte es an / gieß heiſſe Butter darüber / ſo iſt es recht.

62. Ein Kalbs-Braten oder hinter Kalbs-Viertel zu braten.

Nehme ein hinter Viertel oder den Schlegel / waſche es ſauber ab / ſaltze es / ſtecke es an Spieß / begieß es offt mit Schmaltz oder Butter / und laß es ſacht braten / es muß aber doch / darnach das Viertel oder der Schlegel iſt / 2. biß 3. Stund braten / wann es nun bald gar und ſchön braun iſt / ſo begieß es noch einmahl / gieb ihn friſch Feuer / nehme ein wenig Mehl und geriebene Semmel untereinander / beſtreue den Braten damit / ſo brät er ſchön gißtig: Alsdann richte ihn an / gieb von der Braten-Brüh darunter / ſo iſt es recht.

63. Ein gebeitzten Kalbs-Schlegel zu ſpicken und zu braten.

Nehme ein Kalbs-Schlegel / lege ihn 8/ 10. biß 14. Tag in Eßig / wende ſolchen zuweilen um / wenn man ihn braten will / ſo nehme ſolchen heraus / waſche ihn ab / und truckne ihn auch mit ein ſaubern Tuch ab / lege den Schlegel auf den Roſt / thue glüende Kohlen darunter daß er ein wenig anläufft /

anläufft, hernach ſpicke ihn mit klar geſchnittenen Speck über und über, ſtecke ſolchen an ein Spieß, ſetze eine Brat-Pfannen unter, gieß Eßig darein, und begieß den Schlegel aus der Brat-Pfannen, begieß ihn auch zuweilen mit Butter, und brate ſolchen hübſch braun: Alsdann richte ihn an, thue von der Braten-brüh darunter, und mache heiſſe Butter darüber, ſo iſt es recht.

64. Eine Kalbs-Bruſt zu braten und zu füllen auf ſchlechte Art.

Nehme eine Kalbs-Bruſt, mache die Haut loß, hernach nehme Semmel, darnach die Bruſt groß iſt, weiche die Semmel in Milch oder Waſſer ein, und laß ſie weichen, dann nehme eine Pfannen, thue eines Hühner-Ey groß Butter oder Schmaltz darein, laß die Butter zergehen, ſchlage auch 3 biß 4 Eyer darein, darnach die Bruſt groß iſt, rühre ſie mit ein Löffel herum, ſetze ſie aufs Feuer, rühre ſie auf dem Feuer auch, laß ſie aber nicht zu hart werden, thue es von Feuer herab, trucke die eingeweichte Semmel aus, thue ſie in die gerührten Eyer, ſchlage noch ein paar gantze oder auch mehr Eyer darein, thue Saltz und gutes Gewürtz daran, rühre es untereinander; NB. Man kan auch Schnittling und Peterſill ſauber waſchen, klein ſchneiden und darunter thun, man kan auch andere Kräuter mehr wenn man will darzu nehmen, hernach fülle es in die Bruſt, ſtecke das Loch mit ein Höltzlein zu, oder nehe es zu: Alsdann kan man ſie an Spieß binden, oder in einer Pfannen braten.

65. Eine Kalbs-Bruſt auf eine andere Art zu füllen.

Nehme eine Kalbs-Bruſt, mache das Fleiſch oder die Haut mit ein Meſſer loß; Hernach nehme eine Pfannen, thue ein Stücklein Butter oder Schmaltz darein, laß es zergehen, thue auch in die Butter geriebene Semmel oder gerieben Eyer-Brod ſo viel als nöthig iſt, röſte es ein wenig, ſchlage 4 oder 6 Eyer daran, man kan auch von allerhand Kräutern, wenn man will, darzu thun, thue auch ein wenig Saffran, Saltz und gutes Gewürtz daran, gieß ein paar Löffel voll Waſſer oder Fleiſch-brüh darzu, ſonſt wird es zu feſt, darnach fülle es in die Bruſt, verwahre es, daß es nicht heraus läufft: Alsdann ſtecke ſie an ein Spieß, thue ſie an das Feuer, ſaltze ſie, und begieſſe ſie zum öfftern, ſo iſt es recht. Man kan ſie auch, wenn man will, in der Pfannen braten.

66. Eine Kalbs-Brust noch auf eine andere Art zu braten und mit Mandeln zu füllen.

Nehme eine Brust, mache das Fleisch oder die Haut loß; Hernach nehme eine Pfannen, thue ein gutes Stücklein Butter darein, setze es aufs Feuer, laß die Butter zergehen, dann nehme geriebenes Eyer-brod, röste es in der Butter, nehme auch ein viertel Pf. Mandel, brühe und scheele sie ab, laß sie gantz oder schneide sie klein, nehme grosse oder kleine Rosin, lese und wasche sie sauber, thue die Mandel und Rosin an die geröste Semmel, schlage 4 oder 6. Eyer daran, thue Saltz und gutes Gewürtz, auch wenn man will, ein wenig Saffran darzu, schneide kleine Citronen-schalen darunter, rühre es untereinander, man kan auch ein wenig Milch oder Wasser oder auch Fleisch-brüh daran giessen, daß es nicht zu fest wird, dann fülle es in die Brust, mache das Loch mit ein Höltzlein zu, oder nehe es zu, daß die Füll nicht heraus lauffen kan: Alsdann stecke sie an Spieß, lege sie an das Feuer, begieß sie fleißig, und brate die Brust schön gelb, so ist es recht. Den Faden oder das Spießlein muß man heraus thun, daß es nicht vergessen wird.

67. Ein Hammel- oder Schöpsen-Schlegel nur schlecht zu braten.

Nehme den Schöpsen-schlegel, klopffe ihn wohl, wasche ihn ab, und saltze ihn, stecke ihn an Spieß, lege ihn an das Feuer, setze eine Pfannen unter, gieß ein wenig Wasser darein, begieß den Schlegel daraus, laß ihn sacht braten, und begieß solchen recht offt aus der Pfannen, wann der Schlegel starck ist, so muß er wohl 2 Stund braten: Alsdann richte ihn an, gieß von der Braten-brüh darunter, so ist es recht.

68. Ein Hammel- oder Schöpsen-Schlegel mit Rocken-Boll oder Knoblauch zu braten.

Nehme ein guten Hammel- oder Schöpsen-schlegel, klopffe solchen wohl, und wasche ihn aus; Hernach scheele Knoblauch oder Rocken-boll, stecke Löcher mit ein Holtz oder Messer in den Schlegel, stecke den Rockenboll oder Knoblauch darein, saltze den Schlegel, stecke ihn an Spieß, lege solchen an das Feuer, setze eine Pfanne mit Wasser unter, begieß den Schlegel fein offt, und brate ihn schön braun, daß er mürb wird: Alsdann richte ihn an, gieß von der Brüh daran, gib ihn warm auf den Tisch, so ists recht.

69. Ein

67. Ein Hammel- oder Schöpsen-Schlegel mit Salbey zu braten.

Nehme ein guten Hammel- oder Schöpsen-braten von hintern Vierteln, klopffe solchen wohl, und wasche ihn ab, NB. hernach nehme guten Salbey, wasche solchen aus, nehme eine Spick-Nadel und durchziehe den Schlegel mit Salbey, stecke ihn an Spieß, lege ihn an das Feuer, setze eine Brat-Pfannen darunter, gieß etwas Wasser darein, begieß den Schlegel aus der Pfannen zum öfftern, biß er gar ist: Alsdann richte ihn an, gieß von der Braten-brüh darüber, gib ihn warm auf den Tisch, so ist es recht.

70. Ein Rinds-Lenden-Braten zu braten.

Nehme ein Lenden-braten, hernach nehme frischen Speck, spicke den Braten aussen her mit klein Speck, oder nehme frischen Speck, schneide solchen klein Finger-dick und Finger-lang, saltze und würtze ihn, nehme eine grosse Spick-Nadel, und durchspicke den Lenden-braten damit, stecke solchen an ein Spieß, setze eine Brat-Pfannen unter, gieß Wasser darein, und begieß den Lenden-Braten damit; will man aber an statt des Wassers Eßig nehmen, so kan man solches auch thun, wenn der Lenden-Braten starck ist, so muß er 2. Stund wohl braten, begieß solchen immer fleißig, biß er schön gebraten ist: Alsdann richte ihn an, gieß die Braten-brüh in ein Tiegel oder Pfändlein, thue ein paar Lorbeer-blätter, geschnittene Citronen, und gestossenes Gewürtz daran, und laß es kochen, NB. man kan auch Kappern, wenn man will, mit darein thun, und so untereinander kochen lassen, darnach richte es über den Lenden-braten her, so ist es recht.

71. Ein Stück Rind-Fleisch zu braten.

Nehme ein Stück Rind-Fleisch, so groß man will, aus der Lenden aber ist es am besten, klopffe es mit ein Brügel wohl, wann es nun sauber ist, so reibe es prav mit Saltz und guten gestossenen Gewürtz, nehme etliche Bögen Papier, beschmiere sie mit Butter, lege Lorbeer-blätter auf das Papier, dann lege das Papier um das Rind-fleisch, binde es wohl übereinander, stecke es an Spieß, lege es an das Feuer, setze eine Pfannen darunter, gieß Wasser darein, und begieß den Braten offt damit, NB. ist das Stück Fleisch groß, so muß es auch lang braten, eine Stund

vor dem anrichten aber thue das Papier herunter, und laß es gar braun braten: Alsdann richte es an, gieß von der Braten-brüh darüber, bestreue es mit klein geschnittenen Citronen-schalen, und gib es warm auf den Tisch, so ist es recht.

72. Ein Stück Rind-Fleisch auf ein andere Art zu braten.

Nehme ein gutes Stück von Ochsen, es mag von Lenden oder von was anders seyn, klopffe es, will man es mit groben Speck spicken, so kan man es auch thun, dann stecke es an Spieß, setze eine Brat-Pfannen unter, gieß kaltes Wasser darein, und begieß das Fleisch fein offt damit, laß es sacht braten, wann das Stück Fleisch groß ist, so muß es auch lang braten, solte es aber zu braun werden, so nehme weiß Papier, wickle das Rind-fleisch darein, umbinde es mit Faden, es muß aber Bindfaden seyn, sonst brennt er ab, begieß es mit der Brüh aus der Brat-Pfannen fein offt, so bleibt das Rind-fleisch in Safft, und das Papier verbrennt nicht, wenn man es anrichten will, so nimm das Papier herunter, gib ihn nochmahl frisches Feuer, begieß es mit der Brüh, zuletzt kan es noch mehr gesaltzen werden, man kan auch von der Braten-brüh, wenn man will, darüber gieſſen, wiewohl die Soosen der Braten-brüh gleich alle sollen beschrieben werden.

Das 35. Capitel.

Von allerhand Soosen oder Brühen über- oder unter gebratenes zu machen.

1. Eine Sooß von Austern über Koppen und junge Hühner/ wann sie gleich mit Austern gefüllt seyn.

Nehme eine Casserole oder Tiegel, thue ein gutes Stück frische Butter darein, setze es auf ein Feuer, wann die Butter zergangen ist, so stäube ein Stäublein Mehl darein, gieß ein paar Löffel voll Wein daran, thue gut gestossen Gewürtz, und ein Stück Citronen-schalen darunter, laß es ein wenig kochen, man kan wohl gleich auch von der Auster-

Brüh

Brüh daran gieſſen, daß es mit kocht, die Auſtern aber darff man ja nicht lang kochen laſſen, denn ſie werden ſonſt hart, NB. man kan ſo viel Auſtern daran thun, als man will; Alsdann kan man ſie über- oder unter das Gebratene richten, ſo iſt es recht.

2. Sooß von Muſcheln.

Die Muſchel-Sooß werden eben auf ſolche Art, wie die vorhergemeldten Auſtern-Sooß gemacht, NB. man muß aber nur vorhero die Muſcheln durchſuchen, und das Garſtige heraus thun: Alsdann kan man ſie verfertigen, wie die obengemeldte Auſtern-Sooß.

3. Ein Sooß von Trieffeln über Koppen/ junge Hühner/ Rephühner und Enten zu machen.

Nehme Triffeln, leſe das Harte heraus, und weiche ſie in warm Waſſer oder Fleiſchbrüh ein, laß ſie ein halbe Stund weichen; Hernach nehme ein Tiegel oder Caſſerole, thue ein Stück Butter darein, ſetze es aufs Feuer, und laß ſie gelb werden, dann thue ein Stäublein Mehl darein, laß es ein wenig röſten, darnach nehme die Triffeln, thue ſie auch darein, gieß ein wenig Wein daran, hat man Schie oder Braten-Brüh, ſo gieß etwas daran, hat man aber keine, ſo nehme an ſtatt der Schie nur Fleiſchbrüh, aber nicht zu viel, thue gutes geſtoſſen Gewürtz, ein paar Schnitt Citronen, und ein paar Lorbeer-Blätter daran, laß es untereinander kochen, es muß aber nicht zu dick ſeyn, ſo iſt es recht.

4. Eine Sooß von Sardellen, über- oder unter gebratene Koppen / junge Hühner / Kalbs- und Lend-Braten und dergleichen zu machen.

Nehme 3. 4. biß 6. Sardellen, oder ſo viel man will, waſche ſie 2. biß 3. mahl aus kalten Waſſer, dann thue das Fleiſch von den Gräten herab, ſchneide das Fleiſch klein; Hernach nehme eine Pfann oder Tiegel, thue ein Stücklein gute Butter darein, ſetze es aufs Feuer, wann die Butter will braun werden, ſo nehme ein Koch- oder Rühr-Löffel, thue etwas Mehl darein, röſte es ein wenig, darnach thue auch die Sardellen darein, zerrühre ſie, gieß Schie- oder Braten-Brüh, ſo aber nicht geſaltzen iſt, daran, oder nimm Fleiſchbrüh, es muß aber auch nicht zu viel ſeyn, thue gutes Gewürtz, eins oder zwey Lorbeer-Blätter, und ein paar Schnitt Citronen-Schalen darunter, und laß es ſacht kochen, NB. wenn man will,

ſo kan man auch ein wenig Wein daran gieſſen, und ſo untereinander kochen laſſen, ſo iſt es recht.

5. Eine Sooß von Kappern zum Hirſchen- Reh- Haaſen und ander gebratenen Wildprät zu machen.

Nehme ein Tiegel oder Caſſerole, thue ein Stücklein Butter darein, ſetze es aufs Feuer, röſte ein wenig Mehl darinnen braun, gieß ein wenig Brüh, auch etwas Wein- oder Bier-Eſſig, oder auch Wein daran, thue ein Löffel voll oder mehr Kappern darein, thue geſtoſſen Gewürtz, Citronen-Bletzlein oder Citronen-Bitzel, und ein paar Lorbeer-Blätter darzu, laß es kochen, NB. wenn man will, ſo kan man auch ein wenig Zucker daran thun, und mit kochen laſſen: Alsdann kan man es über- oder unter Gebratenes geben, ſo iſt es recht.

6. Sooß von Wachholdern über Wildprät oder anders Gebratenes zu machen.

Nehme ein Tiegel oder Caſſerol-Pfannen, thue etwas Schmaltz oder Butter darein, ſetze es auf ein Feuer, laß die Butter oder das Schmaltz heiß werden, thue mit ein Koch-Löffel ein wenig Mehl darein, laß es braun werden, man kan auch kleine Zwiebel ſchneiden, und darinnen mit braun röſten, oder man kan gantze Zwiebeln mit Nägelein beſtecken, und darzu thun, gieß auch Fleiſchbrüh und etwas guten Eſſig daran, nehme Wachholder-Beer, ſtoſſe ſie klein, und thue ſie auch an die Brüh, thue auch gut geſtoſſen Gewürtz, klein geſchnittene Citronen, und ein paar Lorbeer-Blätter darzu, und laß es untereinander kochen, es muß aber nicht zu dick ſeyn, NB. wenn man will, ſo kan man auch ein wenig Zucker daran thun, ſo iſt es recht.

7. Eine Sooß von Pommerantzen oder Citronen zu machen.

Nehme ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Pfannen, laß ſie zergehen, thue ein wenig Mehl in ein Löffel darein, mache es ſchön braun, wann es braun iſt, ſo gieß etwas Fleiſchbrüh daran, und dann auch etwas Wein, ſchneide von einer Citronen oder Pommerantzen die Schalen herunter, ſchneide das Bittere heraus, und die Schalen klein länglicht oder würfflicht, das Inwendige, als das Marck aber, ſchneide zu Stücken, thue es zuſammen an die Brüh, thue auch gutes Gewürtz darzu, und laß es zuſamm kochen, man kan auch ein paar Lorbeer-Blätter daran thun, und

wenn

wenn man die Brüh will ſüß haben, ſo gieß etwas Eſſig darauf, und thue dann wohl Zucker daran, ſo ſchmeckt es ein wenig piquant: Alsdann kan man die Sooß zu Wildprät und anders Gebratenes gebrauchen, man kan auch die klein geſchnittene Citronen-Schalen darüber ſtreuen.

8. Eine Sooß von Pfeffer-Kuchen zu ein Gebratenes oder über Fleiſch.

Nehme ein Stücklein dicken Pfeffer-Kuchen, reibe ſolchen, thue ihn in ein Tiegel, gieß gute Fleiſchbrüh daran, thue auch etwas Wein darzu, auch ein wenig Wein-Eſſig, und laß es kochen, man kan auch ein wenig Citronen daran ſchneiden, und ſo untereinander kochen laſſen, daß es aber nicht zu dünn auch nicht zu dick iſt: Alsdann kan man ſie über Hirſchen- oder Schweinen Wildprät, und auch über ander Fleiſch machen.

9. Eine Sooß zum Reh- oder Wildprärs-Braten ohne Mehl zu machen.

Nehme ein Stücklein Butter in ein Tiegel oder Pfannen, mache ſie braun, gieß etwas Wein und Eſſig, doch von keinen viel daran, thue ein Stücklein Zucker darzu, und laß es aufkochen: Alsdann gieß es über- oder unter den Braten, oder auf ein a part Teller, man kan auch ein Schnittlein Citronen-Schalen darinn mit kochen laſſen, ſo iſt es recht.

10. Sooß von grünen Korn-Saamen mit- oder ohne Brunnen-Kreß zu einen Lamms- oder Kalbs-Braten.

Nehme von Korn den grünen Saamen oder Brunn-Kreß, leſe und waſche ſolchen, und hacke ihn klein, dann ſtoſſe es in ein Mörſel; Hernach nehme 2. oder 3. Schnitt Semmel, bähe ſie hübſch braun, ſtoſſe ſie unter die Kräuter, nehme ein Ey, ſiede es hart, ſtoſſe den Dottern auch darunter, wann es wohl geſtoſſen iſt, ſo thue es heraus in ein Hafen, oder Tiegel, gieß ein Viertel-Maaß Wein daran, und thue etwas Zucker darzu, rühre es mit ein Rühr- oder Koch-Löffel ab, darnach treibe oder zwinge die Sooß durch ein Haar-Sieb oder ſaubers Serviett in ein Geſchirr: Alsdann kan man die Sooß kalt eſſen, oder zum warmen oder kalten Lamms- oder Span-Ferckel oder Kalbs-Braten gebrauchen.

11. Eine Sooß von Citronat über Wildprät zu machen.

Nehme ein Tiegel oder Caſſerol-Pfannen, thue ein Stücklein Butter darein, ſetze es aufs Feuer, wann ſie will heiß werden, ſo thue ein Löffel

Mehl

Mehl in die Butter, röſte es hübſch braun, gieß Fleiſchbrüh, Wein, und ein wenig Wein-Eſſig daran, thue geſtoſſene Nägelein, Muſcaten-Blüh, Cordamömel, ein wenig Pfeffer, ein Stücklein Zucker, und geſchnittene Citronen daran, ſchneide auch Citronat klein, thue ſolchen in die Brüh, und laß es miteinander kochen, man kan auch ein paar Lorbeer-Blätter daran thun, und ſo kochen laſſen: Alsdann kan man es über Wildprät machen.

Das 36. Capitel.

Von allerhand Creme.

1. Creme von Chocolate zu machen.

Nehme auf ein Aſſiette oder Anricht-Teller ein Viertel-Pfund Chocolate, reibe ſolchen auf ein Reib-Eiſen, thue ſie in eine Caſſerole, ſchlage 8. Eyer-Dottern daran, rühre es wohl mit ein Löffel herum, dann nehme ſo viel gute Milch als in das Aſſiette oder Anricht-Teller geht, gieß die Milch an die Chocolate, rühre es wohl herum, wann es nicht ſüß genug iſt, ſo thue noch ein Stücklein Zucker daran, ſetze es auf ein Feuer, rühre es wohl herum, laß es nicht zuſammen lauffen, wann es recht dick iſt, ſo richte es an, laß es kalt werden: Alsdann kan man es garniren mit breit geſchnittenen Citronat.

2. Creme von Mandel.

Nehme auf ein Anricht-Teller oder Aſſiette ein Viertel-Pfund Mandel, brühe ſie ab, ſcheele ſie, und thue ſie wieder in kaltes Waſſer, dann thue ſie aus dem Waſſer heraus, ſtoſſe die ſüſſen Mandel in Mörſel klein, netze ſie aber, daß ſie nicht erlig werden, wann ſie klein ſind, ſo nehme ſie, thue ſie in eine verzinnte Caſſerole, nehme ein ſaubern Löffel, zerſtoſſe die Mandel, ſchlage von 8. oder 10. Eyern das Weiſſe daran, rühre es recht wohl herum, thue ein gutes Stücklein Zucker daran, nehme das Aſſiette oder Anricht-Teller voll guter Milch, gieß es daran, aber nicht alles auf einmahl, darnach ſetze die Pfannen aufs Feuer, rühre es wohl herum, laß es aber nicht zuſammen lauffen, wann es recht dick iſt, ſo nehme es von Feuer, treibe es durch ein Haar-Sieb oder Haar-Tuch, ſo man aber keines hat,

Digitized by Google

hat, ſo treibe es durch ein engen Seyher in den Anricht-Teller, laß es kalt werden, und garnire es nach Belieben.

3. Creme von Eyer-Dottern.

Nehme auf ein Anricht-Teller oder Aſſiette 10. biß 12. Eyer-Dottern in eine Pfannen, thue ein Stück Zucker und ein Stücklein Zimmet daran, NB. man kan auch an ſtatt der Milch, Wein nehmen, man muß aber den Wein oder die Milch meſſen, damit man nicht zu viel nimmt, gieß es dann an die Eyer-Dottern, rühre es wohl untereinander, ſetze es aufs Feuer, daß es aber nicht anbrennt, oder zuſammen laufft, ſo rühre es wohl herum, wann es nun dick iſt, ſo laß es durch ein Seyher auf das Aſſiette oder Anricht-Teller lauffen, darnach laß es kalt werden, und ſtreue geſtoſſenen Zimmet darauf, und garnire es mit Citronen oder Citronat, ſo iſt es recht.

4. Creme von Piſtacien zu machen.

Nehme ein viertel Pfund Piſtacien, thue ſie in ein Pfändlein, gieß Waſſer daran, ſetze es auf ein Feuer, und laß es ein Wall aufthun, dann gieſſe das Waſſer herab, ſchütte kaltes darauf, ziehe die Haut herab, thue ſie wieder in kaltes Waſſer, hernach nehme ſie aus dem Waſſer heraus, und ſtoſſe ſie in Mörſel recht klein, thue ſie in eine Caſſerole, rühre ſie mit ein Koch-Löffel ab, ſchlage 8 gantze Eyer eins nach dem andern daran, rühre es wohl herum, thue ein gutes Stücklein Zucker darzu, gieß gute Milch ſo viel in die Schüſſel oder Anricht-Teller geht, daran, ſetze es auf ein Feuer, rühre es wohl herum, wann es recht dick iſt, ſo treibe es durch ein Haar-ſieb oder Haar-tuch, hat man aber von beeden keines, ſo treibe es durch ein Seyher in die Schüſſel oder Anricht-Teller, garnire es mit Citronen oder Citronat, ſo iſt es recht.

(o)

Das 37. Capitel.

Allerhand Gallerie oder Schelée zu machen.

1. Eine Gallerie oder Schelée von Fleisch / von allerhand Farben auf die Schalen zu kochen.

NEhme ein neuen Hafen oder verzinnten Kessel, wann es aber ein Hafen ist, so muß er zuvor recht ausgebrüht oder ausgekocht werden, und muß auch 12 biß 15 Maaß hinein gehen, setze den Hafen, wann er ausgebrüht ist, mit reinen Wasser zum Feuer, hernach nehme 6 Pfund mageres Rind-Fleisch, schneide es zu Stücken, nehme auch 4 Pfund Kalbs-Knochen, und 4 Kälber-Füß, haue es auch zu Stücken, nehme noch zwey alte Hühner, die kan man gantz lassen, oder auch auf Stücken schneiden, hernach wässere das alles zusamm ein oder zwey Stund in kalten Wasser ein, thue das in ein irrdenen neu ausgebrühten Hafen, oder verzinnten Kessel, laß es sacht kochen, schaum es recht wohl ab, daß kein bißlein Schaum darauf ist, laß es wohl einkochen, man kan auch mit ein Löffel ein wenig Brüh heraus nehmen, und solche erkalten lassen, wann es dann recht starck gesteht, so ist sie recht. NB. Wenn man an dem Fleisch menagiren will, und die alten Hühner, das Kalb-fleisch und Kälberfüß weich sind, so kan man es heraus nehmen, ist die Brüh starck, so schöpffe das Fett alles herunter, dann nehme ein Haar-sieb oder Haar-tuch, seyhe es in eine verzinnte Poutelle oder Kessel, setze es auf Kohlen, und laß es kochen, thue zwey biß drey Loth gantzen Zimmet, 2 Loth Nägelein, und 1 Loth Muscaten-blüh daran, laß es sacht kochen, gieß 1 oder 2 Maaß guten Wein daran, nehme 8 biß 10. saubere Citronen, wenn man etwas will in die Schalen giessen, sonst aber kan man nur 2 oder 3 darzu nehmen, scheele die Citronen ab, schneide von 2 oder 3 Citronen das bittere aus den Schalen, thue sie in die Brüh, trucke auch den Citronen-safft darein, die Kern müssen aber zuvor heraus gethan werden, nimmt man aber so viel Citronen, daß die Gallerie wie beschrieben ist, hinein gegossen wird, so kan man auch noch mehr von den Citronen, davon die Schalen und Kern gethan worden, darzu thun, wann nun die inwendige Citronen als das Marck daran

ran iſt, ſo thue 1 oder 2 Pf. feinen Zucker darzu, dann es muß recht ſüß ſeyn, und wohl nach dem Gewürtz ſchmecken. NB. Hernach nehme 8 oder 10. friſche Eyer, lege ſolche in ſauber Waſſer, und waſche ſie rein, wann ſie abgewaſchen ſeyn, ſo lege ſie wieder in ſauber Waſſer, NB. dann ſchlage ſie auf, thue die Schalen und das Weiſſe in ein irrdene Schüſſel, die Dottern muß man a part thun, trucke die Schalen zu Stücken, darnach nehme eine Ruthen von ſtarcken abgeſchabten Reißig, oder nehme etliche ſaubere Spänlein zuſammen, ſchlage das Eyerweiß zu einen Schnee oder Schaum, laß es ſacht und lang kochen, dann thue den Schnee von Eyerweiß und Eyer-ſchalen in die Brüh, rühre es untereinander, NB. man kan auch ein wenig in ein Teller thun und ſtehen laſſen, damit man ſieht ob es ſtarck genug iſt, NB. ſolte es nicht ſtarck genug ſeyn, ſo muß man etwas Hauß-blaſen in laulichten Wein einweichen, wann die Hauß-blaſen zergangen iſt, ſo gieß es daran, und laß es mit kochen, darnach mache ein Gallerie-Sack zum Ofen, dann wann es warm iſt, ſo laufft es beſſer, der Sack muß vorhero wohl ausgewaſchen und von weiſen Tuch und gantz ſpitzig gemacht ſeyn, dann gieſſe die Schelée darein, von Anfang muß man neue Tiegelein haben, die vorhero ausgewaſchen ſeyn, ſetze ein Tiegelein darunter, das erſte das von Anfang herunter laufft, kan man wieder in den Sack gieſſen, hernach laß in jeden Tiegel was lauffen, daß es eingetheilt wird, wann in ein Tiegel was iſt, ſo ſetze es auf die Seiten, verwahre es mit Papier, daß kein Staub darein fällt, wann es nun alles iſt, ſo nehme ein Viertel-Pfund Mandel, brühe ſie, daß ſie ſich abſcheelen laſſen, thue die Mandel in kaltes Waſſer, und ſtoſſe ſie dann in Mörſel klein, wann ſie recht klein ſind, ſo thue ſie in ein rein ſauber Geſchirr, nehme ein neuen Koch-Löffel, gieß von der trüben Schelée daran, indem ſie nicht alle wird überein ſeyn, rühre die Mandel damit dünn, dann treibe ſie wieder durch ein ſauber Haar-Sieb oder Haar-Tuch, ſo nicht ſchmutzig iſt; NB. Darnach nehme ein Viertel-Pfund Piſtacien, bereite ſie eben auf dieſe Art, nehme ebenfalls von der trüben Schelée, wann eine herunter geloffen iſt, und mache es mit den Piſtacien auch ſo, als wie mit den Mandeln, NB. will man eine roth machen, ſo nehme nur ein Flecklein guten Tourneſol, weiche es in die warme Gallerie oder Schelée ein, trucke den Tourneſol aus, die Gallerie aber muß vorhero alle auf Kohlen in den Tiegeln warm gemacht werden, auch wenn man ſie in die Porcellanen Schalen gieſſen will, müſſen

ſie erſt warm gemacht werden, NB. wann man es auch in die Citronen-Schalen gieſſen will, ſo muß man gleich von Anfang 4. oder 8. oder 12. ſo viel man nehmen will, halb in der Läng voneinander ſchneiden, und dann mit ein ſilbern- oder blechen Löffel das Marck als den Safft von den Citronen heraus ſtechen, und das Weiſſe alles von den Schalen heraus thun, darnach lege ſie in friſch Waſſer, und laß ſie wäſſern, thue ſie wieder heraus, ſetze ſie in eine breite Pfannen auf Korn- oder Erbſen, daß ſie nicht umfallen können, hernach gieß mit ein Löffel nur was weniges darein, wann dieſes in der Schalen kalt und geſtanden iſt, ſo kan man von der blauen Mandel-Schelée, nehmlich von den Mandeln etwas darauf gieſſen, hernach von der rothen oder grünen, auch von der weiſſen, es muß aber allezeit erſt geſtanden ſeyn, ehe man wieder eine andere Farb darauf gieſſen will, wann es nun recht geſtanden iſt, ſo kan man die halben Citronen auf 2. oder 3. Theil ſchneiden, ſo ſchattiren ſich die Farben: Alsdann kan man die Schelée, ſo in die Poreellanen Schalen gegoſſen worden, damit garniren, es iſt ſchön, und auch ein geſundes Eſſen, inſonderheit vor die Krancken ein rechte delicateſſe. NB. Das Fleiſch, davon die Schelée gekocht worden, kan man auf andere Art verſpeiſen wie man will.

2. Eine Schelée oder Gallerie von Hirſch-Horn vor die Krancken zu machen.

Nehme ein Hafen von drey Maaß, brühe ſolchen aus, hernach nehme geraſpeltes Hirſch-Horn, thue es in den Hafen, gieß ſo viel Wein als Waſſer daran, laß es ein Stund ſacht kochen, dann ſeyhe es ab durch ein Haar-Sieb, gieß es in ein neuen ſaubern Tiegel, ſetze ihn auf Kohlen, thue etwas gantzen Zimmet, gantze Nägelein und Muſcaten-Blüh daran, thue auch ein gut Stücklein Zucker darzu, daß es ſüß genug wird, ſchneide von 2. Citronen die Schalen gantz dünn herab, daß das Bittere heraus kommt, thue die Schalen und das Citronen-Marck, wann die Kern heraus ſind, daran, und laß es kochen, NB. man kan auch 3. biß 4. Eyer ſauber abwaſchen, und das Weiſſe und die Schalen in ein Geſchirr zuſammen thun, die Dottern müſſen aber davon bleiben, dann ſchlage das Eyerweiß mit den Schalen zum Schnee, wann die Gallerie ein wenig gekocht kat, ſo thue die Schalen mit dem Eyerweiß darein, rühre es untereinander, darnach nehme einen Sack von weiſſen

weiſſen Wollen-Tuch, der oben weit, und unten gantz ſpitzig zu iſt, er muß auch wohl zugeneht ſeyn, mache den Sack beym Ofen feſt an, ſetze ein ſauber Geſchirr unter, gieß die Gallerie in den Sack, der Sack muß aber recht rein ſeyn, laß es durchlauffen: Alsdann kan es in Gläſer oder Caffe-Schalen gegoſſen, und den Krancken zu einer Kühlung und Krafft gegeben werden; wenn man will, ſo können dieſer Gallerie auch allerhand Farben gegeben werden, wie es vorhin in der Fleiſch-Gallerie beſchrieben worden iſt.

3. Eine Gallerie oder Schelée von Fiſchen/ vor diejenige/ ſo kein Fleiſch eſſen.

Nehme 3. oder mehr Karpffen, je mehr Karpffen, je mehr Gallerie, und je ſtärcker es auch wird, man kan auch Hecht darzu nehmen, wenn man ſonſt Fiſch ſpeiſt, ſchuppe die Karpffen, mache ſie auf, thue das Ingeräuſch heraus, und waſche die Fiſch ſauber aus, dann nehme ein ſaubern Keſſel, thue Waſſer darein, saltze es ſehr wenig, man kan auch etwas guten Eſſig darzu nehmen, damit man die Karpffen oder Hecht nachgehends verſpeiſen kan, thue die Fiſch darein, und laß ſie gar kochen, wie man ſie ſonſt zu kochen pflegt, wann die Fiſch gar ſeyn, ſo nehme ſie heraus, NB. wann man die Fiſch gleich verſpeiſſen kan, ſo iſt es gut, man muß aber eine ſcharffe Sooß darüber machen, weil ſie nicht viel geſaltzen ſind; die Brüh nehme, und ſeyhe ſie durch ein Haar-Sieb in ein verzinnten Keſſel oder Tiegel, weiche ein Tag vorhero ein Stück Hauß-Blaſen in laulichten Wein oder Waſſer ein, und gieſſe es dann an die Fiſch-Brüh, thue ein Stück zerbrochenen Zimmet, Muſcaten-Blüh, gantze Nägelein darzu, darnach es viel Brüh iſt, muß auch viel dergleichen Gewürtz daran gethan werden, gieß ein paar Maaß guten Wein darunter, und thue auch ein gutes Stück Zucker darein, daß es ſüß genug wird; NB. will man ſie, wann ſie fertig iſt, in Citronen-Schalen gieſſen, ſo kan man ſechs oder acht Citronen halb voneinander ſchneiden in der Läng, und das Inwendige, als das Marck, mit ein ſilbern Löffel heraus ſtechen, das Weiſſe thue auch heraus, lege die Citronen-Schalen in friſch Waſſer, und laß ſie wäſſern, das Marck aber, wann die Kern heraus ſind, kan in die Brüh gethan werden, thue von zwey oder drey Citronen die Schalen mit in die Brüh, laß es eine

Viertel-Stund miteinander kochen; Darnach nehme acht biß zehen Eyer, lege ſie in kaltes Waſſer, waſche ſie ab, lege ſie wieder in kaltes Waſſer, dann nehme ſie aus dem Waſſer, ſchlage die Schalen und das Weiſſe in ein Geſchirr, die Dottern aber thue a part in ein Geſchirr, ſchlage die Eyer-Schalen und das Weiſſe von Eyern zu ein Schnee oder Schaum, hernach thue das Eyerweiß und die Schalen in die Gallerie, rühre es untereinander, laß es ein wenig kochen, das nimmt den Schmutz hinweg: Alsdann nehme den Gallerie-Sack, wenn man kein hat, ſo nehme ein weiß Wollen-Tuch, und laſſe ein davon machen, oben muß er weit ſeyn, und unten ſpitzig zugeneht, der Sack muß auch recht ausgewaſchen werden, mache den Sack bey ein warmen Ofen an, gieß die Gallerie mit den Eyern alles in den Sack, laß es in etliche neue Tiegelein lauffen, vorhero müſſen die Tiegelein mit heiſſen Waſſer ausgebrüht werden, dann kan man ſie hinein lauffen laſſen, wenn nun die Gallerie alle aus dem Sack geloffen, ſo kan man ſie eben auch mit Mandel, Piſtacien oder Tourneſol färben, und dann kan man es in die Porcellanen Schalen, oder in die Citronen-Schalen gieſſen, wie es bey der Fleiſch-Gallerie beſchrieben iſt.

Anhang

Von allerley Koch / Brey und Müssern, nebst einer Art, wie man Vögel zubereiten soll, daß man selbige lang erhalten kan: item von geräucherten Schincken, und Zerbelate-Würsten, und andern mehr.

Bestehend in 150. Sorten.

1. Ein gutes Citronen-Koch oder Muß.

Nimm grosse Citronen, fünff oder sechs auf eine Schüssel, schneide die Schaalen gantz dünn herab, hernach reibe die Citronen biß auf das Saubere, thue das weisse geriebene in ein Tuch oder Säcklein, brenns etlich mahl mit einem saubern siedenden Wasser ab, und gieß allezeit wieder ein frisches darauf, und drücks wohl aus, biß alle Härtigkeit völlig weich ist, truckne es dann gar sauber und wohl ab, stoß es in einem steinern Mörsel gar klein, nimm hernach ein halbes Pfund Zucker, gieß nach Bedüncken ein mit rother Farbe eingeweichtes Tüchlein Wasser darauf, laß zu einem ziemlich dicken Julepp sieden, alsdann thue die klein gestossene Citronen darein, und laß es sieden in rechter Maaß, und rühre es mit einem Lemonien-Safft nach Belieben, und es muß gleichwohl noch Dicke haben, wie eine andere Latwerg zu einem Koch oder Brey, hernach wenn es kalt ist, so nimm es in eine saubere Schüssel, und nimm von 7. oder 8. Eyern das Klare; rühre das Koch oder Muß wie Quitten-Koch, eine gantze Stunde muß das Eyer-Klar in einem Töpfflein wohl abgerührt werden, und immer ein oder zwey Löffel voll

voll zugegossen, thue auch auf die letzt klein geschnittene Citronen-Schaalen, die nicht bitter seyn, hinein, thue es in eine silberne oder blecherne geschmierte Schüssel, bache es wie das Quitten-Koch oder Muß, es laufft schön auf, man darff kein Reiff nehmen, so ist es recht und gut.

2. Das gute Pistacien-Koch oder Brey.

Nimm ein Pfund Pistacien, auch Zucker in ein Becken, läutere den Zucker, schütte die gestossene Pistacien hinein, truckne es ab, die Pistacien müssen vor mit Spenath gefärbt seyn, und gerührt wie ein Mandel-Muß, so offt ein gantzes Ey, so offt ein Dotter, und gerührt, biß die rechte Dicke hat, und alsobalden 12. Eyer, 6. gantze, und 6. Dotter, wann es aber noch zu dicke ist, so nimm noch 2. Eyer-Dotter mehr.

3. Krebs-Koch oder Muß zu machen.

Nimm von einer Rund-Semmel die Schmollen oder das Weiche, weichs in einer guten Milch ein, darnach drücks wohl aus, nimm 40. abgesottene Krebse, derselben Schwäntze oder Scheeren ausgelöst, alsdann nimm Butter ein Viertel-Pfund, und darinn wohl abgerührt wie zu Schmaltz-Knödlein oder Klösern, darnach nimm die Krebs-Schwäntze und geweichte Semmel, auch grob gestossene Mandel und Butter in einen Mörsel, stoß es gar wohl ab, darnach nimm Eyer in ein Töpfflein, und rühre sie ab, und unter dem gestossenen Teig in einer Schüssel abgerührt, wann man gern will, kan mans zuckern oder nicht, wann mans bächt, mit rother Butter oben bestrichen.

4. Agres-Koch oder Muß von Stachel-Beeren zu machen.

Nimm ein gutes Töpflein voll Agres-Beer oder Stachel-Beeren, darnach das Rindel oder Becken groß ist, und gieß ein Löffel voll Wasser daran, laß sieden, daß es sich durchtreiben läst, und wann sie durchgetrieben seyn, so nimm Zucker, Butter, und 4. Eyer-Dotter, rührs durcheinander ab, schmier zuvor ein Rindel, Becken oder Tiegel mit Butter, gieß das Koch oder Muß darein, und laß es also bachen.

5. Einen guten Schmaltz- oder Speck-Koch oder Muß zu machen.

Man soll gestossene Stärck oder Krafft-Mehl nehmen, und wann mans auf eine Schüssel machen thut, soll man nehmen 4. Eyer-Dotter,

und

und eine gute ſüſſe Milch / die Eyer Dotter in der Schüſſel wohl zerklopffen / und mit der Stärcke einen Teig anmachen / und in der zerlaſſenen Butter / wenn er gleich anhebt zu ſieden / kan man ausgieſſen / fein alleweil rühren / wie ſonſt gebräuchlich / wann das Schmaltz lauter iſt / ſo iſt es geſotten genug / dann ſoll mans abſeihen.

6. Ein Erdbeer-Muß.

Treibe die Erdbeer durch mit Wein / nimm gerieben Hauß-Brod / und röſt es im Schmaltz / gieß die Erdbeer daran / zuckers / und laß ſieden.

7. Carls Krebs-Koch.

Breche ein und ein halb Schock Krebſe aus / die Schalen ſtoſſe recht klein / thue drey Viertel-Pfund Butter darzu / und laß ein wenig röſten / biß ſie roth wird / alsdann zwinge die Butter durch ein Haar-Tuch / die Schalen thue wieder in die Caſtrol, gieß eine gute halbe Kanne Milch-Rahm darauf / thue 2. Händvoll geriebene Semmel darzu / und laß aufkochen / ſtreiche es alsdann wieder durchs Haar Tuch ſo dichte als es ſeyn kan / hernach weiche vor 4. Pfennige Semmel in Milch ein / ſchneide die Krebs Schwäntze klein / und thue die eingeweichte Semmel auch darzu / ſtoſſe es alsdann wohl in einem Mörſel / nehme die Krebs Butter auch darzu / ſchlage 2. biß 3. gantze Eyer / und 14. biß 16. Dottern / eines nach dem andern hinein / nehme auch ein wenig Saltz und Macis-Nüß / und wann es beliebt / Citronen-Schalen darzu / ſtoſſe dieſe Maſſam wohl untereinander / ingleichen muß auch die durchgeſtrichene Cullii mit geſtoſſen werden / oder wohl abgerührt / thue es in ein blechern Ring / und laß drey viertel biß ein Stund langſam backen.

8. Butter-Koch.

Nimm ein halb Pfund ungeſaltzene Butter / darinnen keine Milch auch nichts von Waſſer bleiben muß / rühre dieſelbe in einem Reib-Aſch wohl ab wie Schaum; Alsdann nehme 7 8. Eyer / die Dottern ſchlage jedesmahl 4. in die Butter / und halte mit ſteten rühren an / hernach wieder 4. und ſofort / biß daß ſie alle ſind / rühre alſo noch eine halbe Stund / nachmahls nimm von 2 Citronen und 2. Orange die Schaalen / reib ſie auf einem Reib-Eiſen / rühre ein wenig Macis, und zuletzt klar-geſiebten Canari Zucker / ſo ſüß als mans haben will / mit ein / gieſſe die Maſſa in

ein blechern Ring ſo mit Butter beſtrichen / hinein / laß drey viertel biß 1. Stund langſam backen / ſo iſt es gut.

9. Ein aufgehendes Mandel-Koch.

Nimm zu einer groſſen Schüſſel ein Pfund Mandeln / ſchwöllS und löß ſie aus / legs in friſches Waſſer / und laß eine weile ſtehen; Dann reibe an einem Reib-Eiſen ein Pfund Zucker / und ſtoſſe die Mandel in der gröſſe wie ein Brein / ſpritze ſie mit friſchen Waſſer / daß nicht öhlicht werden; Alsdann thue ſie ſammt den Zucker in eine tiefe Schüſſel / miſche es untereinander und wann die Mandel und Zucker wohl untereinander gerührt ſind / ſo ſchlage 10. gantze Eyer daran / und 10. Dottern / thue die Vogel von den Eyern hinweg / und wann ſie gar klein ſeyn / ſo nimm 12. gantze / und 12. Dottern / wann nun ſie daran ſeyn / ſo rühre es auf einer Seite anderthalbe Stund / ſchneide auch Lemoni-Schalen klein / und rührs auch darunter / du muſt es aber wohl rühren / daß es nicht ſuppicht wird; Alsdann nehme eine Schüſſel die nicht zu groß iſt / und ſchmiere ſie mit Butter / richte ein blechern oder höltzern Reif auf die Schüſſel / und vermach auswendig den Reif mit einem Teig / damit das Koch nicht ausrinnt / dann ſchütte es auf die Schüſſel / und backe es in einem Ofen oder Torten-Pfanne / unterſich muß aber nicht zuviel Glut ſeyn / daß die Schüſſel nicht zerſchmeltzt / und wann man mit der Schüſſel will verſichert ſeyn / ſo ſtreue auf das Torten-Pfännlein-Blätter ein Sand / über ſich aber darff man gute Glut geben / backe es nun alſo anderthalb Stund / wann es nun fertig iſt / ſo thue den Reif von der Schüſſel weg / und zuckere es; Man kan auch oben auf anſtatt der Lemoni-Schalen / eine eingemachte Citron würfflicht ſchneiden / und darunter rühren / man muß aber den Safft wohl davon abſeihen / ehe mans ſchneiden thut / und wann mans in einem Ofen bäckt / und die Hitze zu groß wäre / ſo decke es mit einem Papier zu / daß es nicht ſchwartz wird / ſo iſts recht.

10. Ein aufgehendes Reiß-Koch zu machen.

Nimm in einem Hafen eine gute ſüſſe Milch / dann 2. Händvoll Reiß / waſche ſolchen im heiſſen Waſſer aus / darnach in einem kalten / und wann die Milch ſiedt / ſo koch den Reiß darinn / laß ihn gar dick ſieden; Alsdann ſchütte ihn heraus / in eine weite Schüſſel / ſaltze es ein wenig / darnach rühre es / biß der Reiß abgekühlt iſt / thue nochmahls anderthalb

Stritzel

Stritzel Butter darein / ſchlage auch 3. gantze Eyer / und 1. Dotter daran / und rühre es ſo lang / biß es ſchön aufgehet / wann es nun wohl aufgangen iſt / ſo zuckers / daß es ſüß genug iſt / und ſchmier eine Schüſſel mit Butter / und ſchütte den Koch darein / lege auch ein Reif auf die Schüſſel / und backe es in einem Ofen oder Torten Pfann heraus / und zuckers oben auf / ſo iſts recht.

11. Ein aufgehend Grieß-Koch zu machen.

Nimm in einem Hafen eine gute ſüſſe Milch / und wenn es anhebt zu ſieden / ſo koche den Grieß ein / als wie ein Koch / wann er nun geſotten iſt / ſo nehme ihn heraus auf eine weite Schüſſel / und thue ein Stäublein Saltz daran / rühre es / biß es abgekühlt iſt / darnach lege zwey Stritzel Butter daran / und rühre es ſo lang / biß es aufgehet / wann er nun aufgegangen iſt / ſo ſchlage 6. gantze Eyer daran; Alsdann ſchmiere eine Schüſſel mit Butter / und lege ein Reif darauf / zuckere es oben / daß es ſüß genug iſt / ſchütt das Koch darein / backe es in einem Ofen oder Torten-Pfann / und wanns gebacken iſt / ſo zuckere es oben auf / ſo iſts recht.

12. Ein aufgehendes Semmel-Koch zu machen

Nimm zu einer groſſen Schüſſel ein paar Semmel / und ſchneide die Rinden davon / lege ſie in friſches Waſſer / dann nimm in eine weite Schüſſel 2. Löffelvoll Schmaltz / rühre es / biß es ſchön zäh wird / darnach nimm 6. Eyer / und lege ſie zu einer warmen Glut / daß ſie löblicht werden / ſchlage dann ein Ey daran / und rühre es eine gute viertel Stund / darauf nimm die Semmel aus dem Waſſer / und drucke ſie ſteif aus / daß kein Waſſer darinnen bleibt / thue es auch weiters in die Schüſſel / und rühre es gar wohl auf / wann es nun genug aufgerührt iſt / ſo zuckere es zur Genüge / oder ſaltze es ein wenig / und ſchmiere eine Schüſſel mit Butter / lege ein Reif darauf / und ſchütte das Koch darein / und backe es in einem Ofen oder Torten-Pfann ſchön gelb heraus / und zuckere es oben auf / ſo iſts recht.

13. Ein aufgelauffenes Laum-Koch oder Schaum-Muß.

Nimm Salſe oder Titſche-Brüh / von welchen Obſt dir beliebt / zwey Löffelvoll / (doch merck / daß die Salſe nicht mit Hönig / ſondern mit Zucker geſotten ſey) rühr bey einer halben viertel Stund / dann nimm

von zwey Eyern das weisse / schlags oder rührs wohl ab / nachmahls schütts unter die abgerührte Salse / rührs wiederum ein wenig / dann nimm wieder das Weisse von 2. Eyern / verfahre damit / wie oben gesagt / und also ferner biß 12. Eyer klar darein gerührt hast / letztens rühr alles zusammen eine gute halbe Stund auf eine Seite ohne Veränderung / wann es anfängt aufzugehen / drucke den Safft von einer frischen Lemonie darein / machs mit Zucker süß / schneide auch etwas weniges von den Schaalen klein / und thue es darunter / wann es dann wohl aufgangen / so faß es auf ein Torten-Blätlein / und backs in der Torten-Pfann fein kühl / oben und unten ein wenig Glut oder Kohl-Feuer / richts mit dem Blätlein an / zuckers / du kanst es auch mit Blumen zieren.

14. Weinbeerlein oder klein Rosinen-Muß.

Nimm Weinbeerlein oder kleine Rosin / wasche sie sauber / stoß in einem Mörsel sammt einer gebähten Semmel-Schnitte / wann es genug gestossen / so schlags durch mit Wasser und Wein / schütts in heisse Butter / laß sieden / biß dick wird / thue Zucker daran / soviel als genug ist / den gesunden giebt mans kalt / den krancken aber warm.

15. Ein kräfftiges Rosen-Muß.

Nimm eine Handvoll groß oder kleine Rosin / thue die Knöpffe davon / nimm Semmel die in Wein geweicht ist / stoß sie darunter / treibs mit einem Seidel Wein durch ein enges Sieblein / dann thue Zucker / Zimmet / Negelein / und Muscaten-Blüth darzu / laß sieden biß dick wird / du kanst auch an statt des Weins eine gute Hühner-Suppe nehmen.

16. Roth gesultzte Aepffel.

Nimm schöne braune Aepffel / schels / und thus in ein saubers Reindel / geuß daran ein halb-rothen Wein / leg gantzen Zimmet und Negelein daran / decks zu / und laß also sieden / thue auch Zucker darein / biß es süß genug ist / kehre die Aepffel offt um / daß auch die Suppe fein dick wird; Alsdann lege die Aepffel in eine Schüssel, und geuß die Suppen darüber / stelle es an ein kühles Ort / so gestehts / ist gar ein gut Essen.

17. Eine gesultzte Milch zu machen.

Nimm 2. Köpffel gar gutes süsses oberes und 12. Eyer-klar / und ein Löffelvoll Stärck / der Zucker muß aller bröcklicht seyn / laß von weiten sie-

den

den / und klopff alleweil / wann es nun ein rechten Sud gethan / iſt es ſchon genug.

18. Gute gebratene Rüben zu machen.

Nimm ſchöne ſüſſe Rüben / ſchels / und ſchneids wie geſchärffte Aepffel / brenns in ein heiſſen Schmaltz ſchön braun / legs in ein Reindel / geuß guten ſauren Milch-Rahm daran / laß dünſten / ſo ſeyn ſie recht.

19. Butter mit Mandeln zu machen.

Nimm Eyer / ſieds hart / nimm ſoviel Mandel als Eyer-Dottern / und ſtoß klein / nimm ſoviel Butter / als viel die zwey Stuck ſind / zuckers / treibs durch ein Sieb / oder wie du wilt.

20. Gefüllte Säu-Ohren zu machen.

Nimm die Ohren von einem groſſen Schwein / butze ſie ſauber / und laß wohl weich werden / dann untergreiff wie du kanſt / und ſoviel dir möglich iſt; Hernach nimm etliche hart-geſottene Eyer / hacks gantz klein / röſte Zwiebel fein ſchön / thue es durch einander, ſchlage noch ein Ey daran / und machs mit Ober-Milch ſo dünn / daß du ſie füllen kanſt; Alsdann lege die Ohren in Kälber-Netzlein / und fülle ſie ſo voll als möglich iſt / das übrige aber mach auswendig zu den Ohren / und verſchlags in die Netzel / überwinds ein wenig mit Zwirn / daß nicht voneinander fällt / legs in ein Reindel / gieb ihm über ſich und unter ſich Glut / ſeyn gar gut.

21. Spenath-Würſt zu machen.

Nimm Spenath / hacke ihn klein / wann er nun gehackt / ſo röſte ihn im Schmaltz oder Butter / nimm ein wenig Semmel-Bröſel / machs mit Milch und Eyern an / machs nicht zu dick und nicht zu dünn / thue Muſcaten-Blüh und Pfeffer daran / ſaltze es / füllS ein in dünne Därm / binds zu / und ſieds.

22. Hecht mit Hering geſpickt und Krebs-Ragout.

Einen Hecht ſauber geſchuppt / ausgewaſchen / und mit Saltz gerieben / alsdann mit länglicht-geſchnittenen Stücken Hering geſpickt / dann den Hecht in die Rundung gebogen / Kopff und Schwantz zuſammen gebunden / in eine blecherne Schüſſel geſetzt / zerlaſſene Butter darauf gegoſſen / und in einem Back-Ofen drey viertel Stund alſo backen laſſen;

Indessen brechemanein halb Pfund Krebse aus / stosse die Schaalen im Mörsel / wann sie klein gestossen seyn / thut mans in ein Castoroll und ein Stuck frische Butter darzu / rührs oben dem Feuer / daß die Butter recht roth wird / hernach eine Handvoll geriebene Semmel darzu gethan / eine Kanne Boullion darauf gegossen / und zusammen kochen lassen / wann die Semmel in kochen recht durchgeweicht ist / streicht mans durch ein Haar-Sieb in ein andere Castoroll, thut die Krebs-Schwäntze / ein Handvoll Morgeln / klein-geschnittene Stück von Hering / Pfeffer / Ingber und Macis-Nüß darzu / laß noch ein wenig kochen / alsdann richt man das Ragout in eine Schüssel an / und setz den gebratenen Hecht darauf / so ist es gut.

23. Fricassée von Ahl.

Man nehme einen Ahl / ziehe ihn die Haut ab / wasche ihn sauber aus / und bestreue ihn ein wenig mit Saltz / hernach auf einem Rost halb gar gebraten / indessen röste man einen Löffelvoll Mehl in Butter / in einer Castoroll gelb / wenns nun bald gelb wird / so rühre ein wenig kleine Petersill und eine Zwiebel darein / geuß Boullion darauf / thue auch Saltz / Pfeffer / Ingber / Macis-Nüß / ein halbe Citronen / und ein Stengel Roßmarin darzu / alsdann schneide den Ahl zu kleinen Stücken / thue solchen in diese Brühe / und laß ihn wohl gar kochen / und wann du anrichten wilt / schlage 3 Eyer-Dottern auf einen Teller / drucke von einer halben Citron den Safft darauf / und gieß die Dotter mit dem Safft auf den Ahl ins Castrol, schwenks ein paar mahl um / und richts an / so ists gut.

24. Angeschlagene Petersil-Wurtzel.

Man nehme anderthalb Pfund derbes Kalbfleisch von der Keile / schneide dasselbige mit einem Schneidt-Messer recht klein / ingleichen schneide auch ein halb Pfund frischen Nieren-Stollen oder Rinds-Marck klein / und thue es zu dem Kalbfleisch / nimm vor 1. Kreutzer Semmel / laß im Wasser zuvor ein viertel Stund weichen / trucke sie dann wohl aus / thue es auch zu dem Kalbfleisch und Nieren-Stollen / nimm auch Saltz / Pfeffer / Ingber / Macis-Nüß / und 2. biß 3. rohe Eyer / schneids zusammen mit einem Messer wohl untereinander / und an Stücken Petersil-Wurtzel / eines Fingers lang / die aber zuvor abgekocht seyn müssen / angeschlagen; Alsdann gieß Boullion in eine Castoroll, setz es auf Kohl-Feuer / wanns

kocht /

kocht / lege die angeſchlagene Wurtzel hinein / Saltz / Macis-Blumen / und eine Handvoll geriebene Semmel darzu / und laß es alſo langſam kochen / daß es gar wird / ſo ſind ſie gut.

25. Eyer-Klöſe.

Schneide vor 5. Pfennige Semmel / die nicht gar zu altbacken ſind / würfflicht / feuchte ſie in einer töpffern Schüſſel mit ſüſſen Rahm an / ohngefehr mit 5. Eß-Löffel voll / ſchlage 4. Eyer darzu / auch ein wenig geſchnittenen Peterſill / Macis und Saltz / ſtreue auch ein Eß-Löffelvoll Mehl darauf / rührs untereinander / breche hernach mit einem Löffel Klöſſer daraus / legs in heiß Schmaltz / und backs hübſch aus; Alsdann thue es in eine Caſtroll, Saltz und ein wenig Macis darzu / gieß eine Kanne gute Boullion darauf / und laß langſam auf Kohlen drey viertel Stund kochen / ſo ſind ſie gut.

26. Eyer-Nocken.

Rühre anderthalb viertel Pfund friſche Butter in einer Schüſſel ab / thue ein Dotter und 4. gantze Eyer darzu / wann dieſes wohl abgerührt / rühre auch 5. Rühr-Löffelvoll Mehl darunter / ſetze es alsdann in eine Caſtoroll mit Boullion übers Feuer / wanns nun kocht / ſo brich mit einem Eß-Löffel den abgerührten Teig Löffelvoll-weiß aus in die Boullion, thue ein wenig Saltz nnd Macis darzu / und laß alſo ein halbe Stund kochen / ſo iſts gut.

27. Semmel mit Eyer / Milch und Zwiebel.

Nehme eine Handvoll Mehl / gieß ein wenig ſiedend Waſſer darauf / würcks zuſammen / zu einem harten Teig / ſetze davon einen Rand auf eine blecherne Schüſſel / laß den Rand am Feuer oder Back-Ofen backen; Alsdann ſchneide vor 5. biß 6. Pfennige Semmel zu dünnen Scheiblein / lege dieſelbigen in die Schüſſel da der Rand herum iſt / ſetze eine Kanne Milch zum Feuer / wann ſie geſotten / gieß auf die Semmel / ſtreue ein wenig Ingber und Saltz darauf / und laß auf einem Kohl Feuer ein viertel Stund kochen / hernach ſetze etliche Stück friſche Eyer darauf / halte eine glüende Kohl-Schauffel darüber / daß die Eyer oben erhaichen / röſte eine klein-

geſchnit-

geschnittene Zwiebel in Butter braunlicht / und richts darüber / so sind sie gut.

28. Krebs-Strudel.

Nehme anderthalb Pfund Krebs / schneide von ein halb Pfund die Beine lebendig ab / und stosse dieselbigen klein in einem Mörsel / die Krebs aber siede zusammen ab / und breche sie aus / die Schwäntze davon / schneid mit einem Schneid-Messer klein / thue sie auf einen Teller / die Schaalen aber stoss im Mörsel / wann sie klein gestossen sind / thue sie in eine Castroll, und ein gut Stück frische Butter darzu / setz auf ein Feuer / und rührs um / biß die Butter recht roth wird; Alsdann drucke die helffte von der Butter durch ein Haar-Tuch auf ein Teller / und thue die roth-gestossene Krebs-Beine auch zu den übrigen Schaalen ins Castroll, streue ein wenig geriebene Semmel darzu / und gieß gute Milch darauf / und laß zusammen ein wenig kochen / wanns gekocht hat / streichs durch ein Haar-Sieb in ein Castroll; Hernach nimm ein wenig von der ausgedruckten Krebs-Butter in ein kleines Castroll, schlage 4. Eyer hinein / auch einen guten Anricht-Löffelvoll von der durchgestrichenen Krebs-Cullii, setze es auf ein Kohl-Feuer / und rühre es / daß es wird / wie gerührte Eyer / dann rühre die geschnittene Krebs-Schwäntze / ein wenig Saltz und Macis-Nuß auch darunter / und laß kalt werden; Indessen mache einen Teig von einer guten Handvoll Mehl / ein wenig Butter / 1. Ey / und ein klein wenig Milch zusammen / treibe den Teig mit einem Treib-Holtz gantz dünn aus / streiche mit einem Rühr-Löffel die abgerührte Krebs-Fülle darauf / und rolle den Teig darüber zusammen zu einem Strudel / dann mache einen Rand um eine blecherne Schüssel / lege den Strudel hinein / und gieß die durchgestrichene Krebs-Cullii darüber / und laß es also in einem Back-Schaar oder Back-Ofen eine halbe Stund gantz langsam backen / so ists gut.

29. Macaronen mit Krebsen.

Siede 1. Pfund Krebs / und backe sie aus / die Schaalen stosse / und poussirs in Butter / giesse eine Kanne Milch darauf / und laß kochen / nachmahls durch ein Haar-Sieb lauffen / querle in die durch gelauffene Krebs-

Milch

Milch 4. Eyer, laß dann eine gute Hand voll Macaronen im Wasser aufkochen, wanns gekocht, geuß das Wasser wieder davon, lege sie in eine Schüssel, schneide alsdann die Krebs-Schwäntze klein, und thue sie auch darzu, auch ein wenig Macis-Nüß und Saltz; nachmahls giesse die Krebs-Milch mit den Eyern darüber, setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer, daß kocht, halte eine glüende Schauffel darauf, daß es oben erhascht, so ists gut.

30. Gezupffte Knödel oder Klöser.

Nimm 3. Stritzel oder Klumpen frische Butter, wie man sie um einen Kreutzer oder Dreyer kaufft, rührs wohl ab, alsdann brocke die Schmollen oder das Weiche von neugebackener Semmel, so viel biß der Teig wohl dicke wird, machs zu Knödeln oder Klösern, lege sie in eine kräfftige wohlgewürtzte Suppe, und laß sie sieden, biß genug seyn.

31. Aufgelauffene Gerben- oder Hefen-Nudeln.

Nimm schönes Mehl, gute Milch, einen guten Löffel voll Gerben, 2. gantze Eyer, und ein Dotter, auch eines Eyes groß Schmaltz, laß untereinander warm werden, rührs unter das Mehl, mach einen Teig der sich würcken läst, daraus mache grosse Nudeln auf ein Bret, laß sie wohl aufgehen, hernach nimm eine grosse Schüssel, gieß eine halbe Maaß Milch darein, auch einen Löffel voll Schmaltz oder Butter, laß untereinander sieden, leg die aufgegangenen Nudeln darein, oben und unten gleiches Kohl-Feuer, so geht die Milch in die Nudeln, gib acht, daß sie sich nicht verbrennen, sondern nur braun werden. Kurtz vorhero, ehe du es anrichtest, schütte 1. oder 2. Löffel voll Milchrahm oder Sahn darüber her.

32. Schnee-Milch zu machen.

Man soll auf eine Schüssel von einem halben Maaß oder drey Seidel gute süsse obere Milch nehmen, und von 5. neu-gelegten Eyern das Klare mit einem Löffel gar wohl durch einander abschlagen, daß gar schaumicht wird, darnach gebähte Semmel-Schnitten in eine Schüssel legen, zuckern, und ein wenig Zimmet darauf streuen, und den Schaum von der Milch darauf legen, gar hoch aufeinander, je höher, je schöner ist es, wann die Milch nimmer schäumet, so lang ein Löffel voll darinn ist,

soll mans nur wieder spriedlen oder querdeln, so schäumts, doch muß die Milch gut seyn.

33. Eine Reiß-Milch zu machen.

Man soll gute obere Milch nehmen, und Reiß darinnen kochen, nicht zu viel, wann er nun anhebt zu sieden, muß man ihn nicht rühren, wann er anderthalb Stunde gekocht, so setzt sich das Dicke am Boden, so soll man die Haut herab heben, darnach das durch ein dünnes Tuch laufen lassen, daß nichts von dem Reiß darein kömmt, zuckers, laß aber nicht kalt werden.

34. Die Spanische Milch/ Nates genannt.

Nimm zwey schwartze unglasirte Weidling oder Tiegel, je weiter sie seyn, je besser wirffts auf; darnach nimm ein gantz neu gemolckene Milch, wie sie von der Kuhe herkommt, seyhe, thue es in ein Weidling oder Tiegel, setze es auf eine glüende Asche, thue aussen herum kleine glüende Kohlen, und laß 4. oder 5. Stund stehen auf der glüenden Aschen, wann sie gantz auslöscht, thut man wieder ein andere darunter, damit es alleweil von unten gemach und gelinde wallt, nur nicht zu viel Glut, sonsten wird die Haut gleich hart und speer, aber fort alleweil, nur daß mans merckt wallen, und wanns genug aufgeworffen, 4. oder 5. Stunde muß gar gewiß stehen, nimms von der Glut, setz es zugedeckt in Keller, laß über Nacht, nimm die obere dicke Haut herab, legs auf eine Schüssel übereinander, und zuckers, so ists gemacht.

35. Ein Igel von Mandeln.

Nimm gute Mandeln, stoß sie, und thue sie in ein saubern Topff, und gieß gute Milch daran von Mandeln, rührs mit einem Höltzlein, laß fein gemach einsieden; alsdann thue es heraus in ein Eyer-Körblein, laß wohl verseyhen: darnach nimm abgezogene Mandeln, schneide sie nach der Länge entzwey, vergülds, und bestecke den Mandel-Teig damit, den du gesotten hast, mache eine Form daraus wie ein Igel, zucker ihn, darnach leg ihn in eine Schüssel, giesse gute Mandel-Milch daran.

36. Ein Kütten-Käß zu machen.

Nimm gar ein schönen Zucker, 1. Pfund, und ein halbes, zerschlage in lauter Stückel, und giesse nur so viel Wasser darauf, daß er naß wird, laß

laß ihn sieden, daß er wie ein Glaß springt, saum ihn fein gar geschwind, daß er nicht schwartz wird, darnach nimm 1. Pfund Kütten, so schön weiß und weich gesotten, und mit einem Messer so sauber und offt abgewischt, fein zart ausgekratzt und geschaben, rühre die in den Zucker, setz auf ein Kohl-Feuer, und sied ihn, daß er sich gar wohl von Beck scheelt, es muß aber mit Fleiß gerührt werden, daß er sich nicht anbrennt, dann nimm 1. Vierling frische Citronen, schneids gewürffelt auch darein, und setz noch ein wenig auf eine Glut; alsdann thue den Model in kaltes Wasser, und schwinge ihn wohl aus, gieß die Kütten heiß in den Model, laß bey einem warmen Ofen 24. Stund stehen, wenn er nun recht gesotten, so geht er schön heraus, wann man ihn will anstreichen, so nimmt man Zimmet und rothen Sandel, pulverisire es durch den Teig gar zart, binds in ein Schleyer-Tüchlein, und bestreich den Käß Nasen damit, so wird er schön röthlicht, truckne ihn bey einem warmen Ofen, er ist also fertig.

37. Ein Teig von Eyer-Dottern.

Nimm 1. Pfund Butter, den schneide gar klein-blättert in ein Hafen, schlage 16. Eyer-Dottern, und gieß 3. Löffel voll frisches Wasser daran, rührs gar wohl untereinander, gieß geschwind ins Mehl, und mach den Teig fein hurtig an, kanst auch ein Torten und überschlagenes Pastetlein daraus machen, das Saltz muß nicht vergessen werden.

38. Den Kütten-Schnee zu machen.

Nimm 1. Pfund Kütten, die dörffen nicht ausgebohrt seyn, siede sie lind, und nimm sie gleich von siedenden Wasser wieder heraus, und treibs durch ein enges Sieb wanns geschelt seyn, thue sie hernach in eine Schüssel, und rührs; alsdann nimm von 8. frischen Eyern das Klare, und klopffe eines nach dem andern, schlage es gantz fest in die Kütten, darnach nimm 1. Pfund schönen Zucker, und gieß nicht gar ein Seidlein Wasser darauf, wann er zergangen ist, so siede ihn, daß er fliegt; alsdann gieß ihn also siedend in die gerührten Kütten hinein, rührs eine Stund, dann streue es auf eine Oblat, rund oder länglicht, wie man will, setz gleich in ein laulichten Ofen, daß ein wenig trucken werden, und laß hernach immerzu in der Wärme stehen, daß durchaus trucken werden, so seynds gut und recht.

39. Ein Pfannen-Kuchen mit Schincken oder Häring.

Laß Butter in der Pfanne braun werden, schlage Eyer wohl ab, und schütts darein, wann sie begimen härtlich zu werden, so leg klein geschnittene Stücklein von Schincken darein, oder Häring, und laß also backen.

40. Die runden Brand-Kuchen zu machen.

Man soll in ein frisch Wasser eines halben Eys groß Schmaltz legen, und darinnen sieden lassen, darnach ein schönes Mehl darein rühren, so viel, daß nur das Mehl naß seye, nachmahls soll mans auf heisser Asche wohl abtrucknen, daß er gar trucken wird, alsdann soll man Eyer in heiß Wasser legen, und eines nach dem andern daran schlagen, und wohl abrühren, oder in einem Mörsel stossen, biß der Teig so dick wird, als ein Koch oder Muß, alsdann soll man ihn auf einen fetten Teller thun, und mit einem Löffel fein runde Bröcklein ins Schmaltz ziehen, das Schmaltz muß nicht gar heiß seyn, und also fein kühle backen, stets rügeln oder querdeln, und mit einem Löffel darauf giessen, so lauffen sie schön auf, und werden gar locker.

41. Gärm-Wendel.

Nehme ein halb Pfund ausgelassene Butter, 2. Dotter, und 3. gantze Eyer, anderthalb Löffel voll gewässerte weisse Bier-Hefen, Saltz, und ein wenig Macis, drey Viertel-Pfund fein Mehl, und nicht gar eine halbe Kanne Milch, rühre dieses zusamm ab, als wie der Kugel-Hopffen abgerühret wird, setze es dann an eine warme Stelle, und laß gehen, wanns ein wenig gegangen hat, so bestreich kleine Förmgen mit zerlassener Butter, füll den abgerührten Teig hinein, daß sie halb voll seyn, und laß wieder gehen, daß sie gantz voll werden, nachmahls in den Back-Ofen ein Viertel-Stund gebacken, so sind sie gut.

42. Brod-Koch.

Nimm 1. Pfund frische Mandeln, ziehe die Schaalen ab, und stosse sie klein, im stossen mit ein wenig Wasser angefeucht, daß sie nicht öhlicht werden, wann sie nun gestossen, thue sie in ein Reib-Asch, auch drey Viertel-Pfund gesiebten Zucker, und von einer Citronen die Schaalen auf einem Reib-Eisen abgerieben darzu, alsdann rühre 8. gantze Eyer, und 8. Dotter, die recht heiß seyn, eins um das andere ein, damit die

Man-

Mandel recht klar und nicht klumpericht gerühret werden, dann thue darzu 3. Loth gestossenen Zimmet, wie auch eine gute Hand voll gerieben Hauß-backen Brod, so zuvor mit Sect oder andern guten Wein angefeuchtet ist, rühre es also zusammen noch eine gute Stund; Hernachmahls bestreiche einen blechernen Ring mit zerlassener Butter, giesse die abgerührten Mandel hinein, und laß in einem Back-Schaar oder Back-Ofen, so nicht zu sehr geheitzt ist, eine Stund backen, so ists gut.

NB. Das geriebene Brod darff nur mit 2. Eß-Löffel voll Wein angefeuchtet werden, oder aber mit dem Safft von einer Citronen.

43. Mandel-Spähne.

Nimm ein Viertels-Pfund gestossene Mandel, 12. Loth recht klar gestossenen Zucker, und von einer Citronen die Schaalen, thue dieses zusammen in eine Schüssel, hernach von 2. Eyern das Weisse in einem Töpffgen ein wenig gequerlt, und über die Mandel und Zucker gegossen, und alles zusamm wohl untereinander gerührt; alsdann auf Blätgen Amblat gestrichen, dieselbige auf Papier gesetzt, und in einem Back-Ofen, der nicht allzu heiß ist, gebachen, so sind sie gut.

44. Wiener-Torte.

Nimm ein halb Pfund Mandel, stosse sie klein, dann drey Viertel-Pfund Butter, 1. und 1. Viertel-Pfund Mehl, 10. Eyer-Dottern, Zucker, so süß mans haben will, reibe auch von einer Citronen die Schaalen hinein, und mache einen guten Teig an mit Wein, formire eine Torte nach Belieben, und fülle solche mit eingemachten Johannes-Beeren oder Kirschen, oder mit was man will, und laß sie in einem Back-Ofen nicht gar zu heiß backen.

NB. Man muß die Torte, wann solche gemacht, an dem Rand herum mit Papier, so mit Butter bestrichen, verbinden.

45. Citronen-Bouding gebacken.

Nimm 2. biß 3. gute Rühr-Löffel voll fein Mehl, rühre dasselbe mit 8. biß 10. gantzen Eyern nach und nach fein glatt ab, giesse alsdann eine Kanne Milch darzu, und rührs auf einem Kohl-Feuer langsam ab, damit es so dicke wird, wie ein Wein-Crem, und laß es kalt werden, rühre

noch 4. Eyer mit hinein; alsdann nimm ein Viertel-Pfund Bisquitte-Brod, schneide es zu Stücken eines Fingers lang, und eines Fingers dick, nimm 2. biß 3. Citronen, scheele das gelbe dünn ab, und schneide sie klein würfflicht, dann scheele das Weisse biß auf das Marck ab, das Marck aber schneide zu dünnen Scheiben, legs auf einen Teller, thue die Kerne heraus, und reibe Zucker darauf, die Citronen-Schaalen müssen mit in den Crem gerühret werden, das Bisquitt-Brod muß in guten Wein geweichet werden, hernach mache einen blechernen Ring auf einen dergleichen Teller mit gebrandten Wasser-Teig fest, laß ihn abtrucknen beym Feuer, schmiere den Teller, benebst den Ring mit Butter, und gieß ein wenig von Crem hinein, damit der Boden bedecket wird, lege das eingeweichte Bisquitt-Brod, und allemahl darzwischen Citronen-Blätz, giesse hernach wieder Crem darüber, und so fort, biß all ist, laß es drey Viertel-Stund im Back-Ofen langsam backen, so ists gut.

46. Krebs-Ariene.

Nimm ein halb Pfund Parmisan-Käß, ein Viertel-Pfund Butter, eine gute Hand voll geriebene Semmel, Macis, von 8. Eyern das Weisse, und 2. Dottern nach und nach hinein geschlagen, stoß eine halbe Stund im Mörsel, mache einen Pasteten-Teig, fülle die Füll hinein, und laß langsam im Back-Ofen bachen.

47. Reiß-Ariene.

Nimm ein halb Pfund Reiß, laß solchen in Milch recht dick kochen, thue zusammen 5. gantze Eyer, und 5. Dottern, Zucker, Macis, Citronen-Schaalen, ein Viertel-Pfund Butter, stosse es untereinander, und machs wie die Krebs-Ariene.

48. Einen Englischen Kicks.

Nimm 5. biß 6. Kanne gute Milch, laß sie zu Käse gerinnen, laß den Käß alsdann wohl trucken ablauffen, damit keine Molcken darinne bleibt, und stosse es im Mörsel wie einen Teig, weiche vor 6. biß 8. Pfennige Semmel in Milch ein, drucke sie wohl aus, und stoß mit im Mörsel, thue es dann in einen Reib-Asch, rühre es mit einer Reib-Kellen wohl, giesse nicht gar ein halb Pfund klare Butter hinein, schlage auch 4. gantze Eyer, und 12. Dottern nach und nach mit steten Rühren hinein, nimm auch

eine

eine gute Hand voll geriebene Semmel, ein wenig Saltz und Macis, dann nicht gar eine Boudelie Sect, von 2. Citronen die Schaalen abgerieben, und gesiebten Zucker, so süß mans haben will, rühre dieses alles zusammen wohl ab, alsdann kan mans in einen Ring oder Mandel-Form giessen, oder auch in Pasteten wenigen, und laß im Back-Ofen langsam backen.

49. Spieß-Kuchen.

Stosse 1. Pfund Mandel gröblicht, nimm 1. Maaß süssen Milch-Rahm, laß 1. Pfund Zucker darinn zergehen, thue darunter 1. Pfund ungesaltzene Butter, gestossenen Zimmet, Nelcken, Macis, Ingber, auch Citronen-Schaalen, 12. gantze Eyer, schönes Mehl, so viel als genug ist, daß ein Rühr-Löffel in dem Teig ein wenig stehen mag.

50. Mandel-Lezelte die aufgehen/ mit Lemoni-Safft zu machen.

Nimm Mandel, so viel du wilt, doch nimm die Mandel und den Zucker in gleichen Gewicht, stosse die Mandel fein klein, und statt des Wassers zum Mandel-stossen, nimm Lemoni-Safft zum spritzen, wann sie nun gestossen, so thue sie auf ein Tisch in eine Schüssel, thue auch den Zucker in ein Beck, und giesse ein wenig Wasser daran, siede ihn wohl dick, wann der Zucker dick gesotten ist, geuß ihn über die Mandeln, rührs ein Viertel-Stund in der Schüssel, daß der Teig fein schön weiß wird, dann schneide Lemoni-Schaalen, und eingemachte Citronen auch darunter, machs auf Oblaten, drucke es in höltzerne oder blecherne Mödel, und bachs in einem Ofen oder Torten-Pfann, so ists recht.

51. Mandel-Lezelte mit Tragant zu machen.

Nimm auf ein Viertels-Pfund ausgelöste Mandel 1. Quint Tragant, und von einer gantzen Lemoni den Safft, stoß den Tragant, und weich ihn in den Lemoni-Safft, wann er nun geweicht ist, so drucke ihn durch ein sauber Tuch aus, wäge so schwehr Zucker darzu, als Mandeln seyn, nehme den Tragant in ein Mörsel, und stosse den gesäheten Zucker darunter, dann nimm die ausgelöste Mandel, und stoß sie auch darunter, und zwar so lang, biß der Teig so klein wird, als wie ein Mehl-Teig, thue ihn dann aus dem Mörsel heraus, walge ihn aus, und drucke ihn in die

Mödel,

Mödel, wie du wilt, machs auf ein Oblat, und bachs schön licht heraus, so ists recht.

52. Tragant-Lezelte mit Lemoni-Safft zu machen.

Weiche ein gar schönen weissen Tragant in Lemoni-Safft ein, wann er nun geweicht ist, so drucke ihn durch ein sauber Tuch aus, thue ihn in ein zinnern Mörsel, stosse ihn mit einem höltzernen Stössel, nimm gar schön weissen gesäheten Zucker, stosse allezeit ein Löffel voll nach dem andern darunter, und stosse ihn so viel, biß er sich läst auswalgen, und je länger man ihn stöst, je weisser er wird, man muß allezeit nur ein wenig heraus nehmen, und auswalgen, alsdann drucke in die Mödel, und indem du daran machst, so stosse den andern, so noch im Mörsel ist, immer fort, und wann sie gedruckt seyn, so legs auf ein Papier, thue es zu einen warmen Ofen, daß sie trucken werden, so ists recht.

53. Marzepan-Lezelte mit rothen oder weissen Zucker-Eiß zu machen.

Nimm Mandel, so viel zu Lezelte machen wilt, scheels und löß aus, wirffs in ein frisch Wasser, und stoß wie die andern Marzepan-Teig, spritz sie im stossen an, daß sie schön weiß bleiben, dann nimm so viel Zucker in ein Beck, als Mandeln seyn, und gieß ein wenig frisch Wasser daran, daß er zergeht, und laß ihn sieden, daß er ein Faden spinnt, rühre die gestossene Mandel darein, truckne es auf der Glut herab, rühre auch eingemachte geschnittene Citronen oder Lemoni-Schaalen darunter, nachmahls richt blecherne Mödel auf ein Oblat, und fülls ein, und wanns gemacht seyn, so legs auf ein Bret, und laß über Nacht stehen, mache ein rothes und weisses Eiß an, nimm zu den rothen ein warm Wasser, und weiche das Farb-Tüchlein darein, und drucks aus, rühre auch gesäheten Zucker darein, daß es wohl dick wird, und zu dem weissen nimm Zucker in eine Schüssel, gieß frisch Wasser darein, und rühre alle beede Eiß sehr wohl, daß sie schön aufgehen, bestreiche alsdann die Lezelte damit, in der Mitten mit dem weissen, und aussen herum mit dem rothen, dann bache es in einem Ofen, oder Torten-Pfann hübsch licht heraus, so ists recht.

54. Zimmet-Lezetlein zu machen.

Nimm Mandel / ſoviel du Lezeitlein machen wilt / ſchwölls und löß aus / ſtoſſe ſie gantz klein wie Grieß / und im ſtoſſen ſpritze ſie mit friſchen Waſſer / daß ſie ſchön weiß bleiben / wäge ſoviel gantzen Zucker als Mandeln ſeyn / thue ſolchen in ein Beck / und gieß Waſſer daran / daß er zergeht / dann ſiede ihn / daß er einen Faden ſpinnt / rühre hernachmahls die Mandeln darein / und truckne es auf der Glut fein ab / thue es auf eine Schüſſel / rühre es ein wenig / und ſtuppe es mit geſtoſſenen Zimmet / daß ſie ſchön braun werden / ſchneide eingemachte Citronen- oder Lemoni-Schaalen würfflicht darunter / und walge Blätlein ein wenig dicker als ein Meſſer Ruckendick / mache es auf Oblat / und drucke es in die Mödel / backe es in einem Ofen oder Torten-Pfann heraus / ſie müſſen ein Unter-Hitz haben / ſo ſeyn ſie recht.

55. Die Eiſen-Kräpfflein zu machen.

Nimm gutes Mehl auf eine Schüſſel / und ſchlage 3. Eyer und 3. Dottern darein / dann nimm eine gute ſüſſe Milch / und ſchlage das Teiglein gar ſchön glatt ab / es muß gar dünn ſeyn / ſaltze es / brenne auch ein wenig Schmaltz darein / hernach nimm Schmaltz in eine Pfann / und laß es heiß werden / laß auch die Eiſen in dem Schmaltz gar wohl heiß werden / und drucke es in den Teig / dann geſchwind wieder in das Schmaltz / und backe es ſchön licht heraus / und zuckers / ſo iſt es recht.

56. Bladt-Kräpfflein zu machen.

Nimm ſchönes Mehl auf eine Schüſſel / ſaltze es ein wenig / und ſchlage ein Ey und 2. Dottern darein / rühr es glatt ab / gieß ſüſſe Milch daran / daß der Teig in der dicken iſt / ein wenig dicker als der zu den Eiſen-Kräffpen / brenn auch ein wenig Schmaltz darein / nimm Oblaten / und ſchneide viereckigte Blätter daraus / dann beſtreiche es auf der Seite ein wenig mit Eyer-klar / und fülle es in der mitten einer Haſel-Nuß groß in ein eingemachten Rübſel ein oder Kütten Latwerg / und leg wieder ein Oblat-Blätter darauf / und bucke es zuſammen / und tuncke es an einer jeden Seite in das Teiglein / backe es aus einem heiſſen Schmaltz ſchön licht heraus / ſo iſt es recht.

57. Ein Aepffel-Strauben zu machen.

Nimm gute Aepffel / ſcheels und ſchneids nach Belieben / mache ein Teiglein an: thue ſchönes Mehl in eine Schüſſel / gieß Wein daran / und

treibe es wohl ab / biß man ſieht / daß es dünn genug iſt / dann lege die Aepffel-Spalten darein / und laß im Schmaltz heiß werden / iſts eine groſſe Strauben / ſo leg ſchön die Spalten um und um / als wie die Pfann iſt / wann nun die Pfann mit den Spalten angefüllt iſt / ſo backs ziemlich heiß / und wo man denckt / es ſey unterſich gebacken / ſo ſeihe das Schmaltz ab / und kehre die Strauben um / daß ſie ſchön gantz bleibt / und backs auf der andern Seiten auch ſchön braun heraus / rühre es ſodann auf eine Schüſſel / und zuckers / gibs warm auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

58. Ein Krebs-Ayderlein zu machen.

Schneide den Krebſen die Füß und Scheeren ab / je mehr man Krebs-Scheeren und Füß nimmt / je ſchöner wird das Ayderlein / waſche die Füß und Scheeren ſauber / und ſtoſſe ſie in einem Mörſel gar klein / wanns nun geſtoſſen ſeyn / ſo thue es in einen Hafen / und gieß gute ſüſſe Milch daran / ſchlage es durch ein Hären-Sieb / ſchlage auch an dieſelbige rothe Milch in ein Hafen 4. oder 5. Eyer-Dottern daran / und ſprittels gar wohl ab in dem Hafen / gieß es nachmahls in ein Reindel / und laß es auf dem Feuer zu einem Dopffen zuſammen gehen / der Dopff muß aber fein lind ſeyn / alsdann ſeihe ihn durch ein Sieb gar wohl ab / und nimm den Dopffen / und binde ihn in ein ſauber Tuch fein rund zuſammen / und laß eine Weil darinnen ſtehen / lege auch etwas ſchweres darauf / daß er wohl ausduncket / thue ihn dann wieder aus dem Tuch in eine Schüſſel / und nimm in ein kleines Häfelein halb Waſſer und halb Wein / und laß es ſieden / verändre es mit ein wenig Mehl / und leg ein Brocken Zucker darein / und gilbs ein wenig / nimm auch wohl kleine Weinbeerlein / und lang-geſchnittene Mandeln / und legs auch darein / hernach gieß über das Ayderlein / und laß auf der Schüſſel ſieden / und koſts ſo iſt es recht.

59. Die Krebs-Strigel zu machen.

Nimm ſoviel Krebſe / als du die Strigel groß machen wilt / hacks klein / nehme ein Löffelvoll gerieben Eyer brod und hacks auch unter die Krebſen / dann nimm ſchöne rothe Butter / ziemlich viel / 2. Eyer-Dottern / ſaltze es recht / und mache ein Teig wie zu andern Strigeln / backe es ſchön auf einer Glut / und ſiede obers und rothen Butter.

Auf ein andere Art Krebs Striegel zu machen.

Nehme Krebs / ein oder mehr Pfund / waſche ſie ſauber / hernach koch ſie in Waſſer / mit ein wenig Saltz / brech die Schwäntz heraus / auch

die

die Scheeren davon / hacke es klein / nehme Kälber-Brieß etwas / waſche es auch aus / koch es ein wenig ab / hacks unter die Krebs / man kan auch was von Morcheln darunter hacken / butz die abgebrochene Krebs-Schollen aus / daß das Bittere heraus kommt / ſtoß es hernach in Mörſchner wohl klein / mache eine Krebs-Butter darvon / gieß was unter das Gehäck / würtz und ſaltze es recht / wanns klein gehackt iſt / ſo mache einen Teig von ſchön Mehl / von 3. oder 4. Eyern an / ſaltz ihn auch ein wenig / mache ihn nicht zu feſt / wältze ihn aus / ein Meſſer-Ruckendick / aber eine gute Handbreit / aber ſo lang als es der Teig giebt / hernach nehme was von den Gehäck / ſtreich es auf dem Teig auch guten Meſſer-Ruckendick / drehe es übereinander eine Welſche-Nuß dick / ſchneids hernacher ab / mache es ſofort / biß es alles iſt / und ſoviel man haben will / backs heraus in heiſſen Schmaltz / ſo iſt es recht.

60. Gebackene Eyer-Fläderlein mit Aepffeln zu füllen.

Nimm ein gebräuntes Aepffel-Koch / zuckere es / und beſtreue es mit Zimmet / waſche Weinbeer in warmen Waſſer aus / und thue ſolche auch darunter / dann mache die Eyer-Fläderlein / nehme 6. Eyer in ein Häfelein / und pretzle ſie wohl ab / ſaltze ſie auch ein wenig / hernach thue in ein mitleres Pfännlein Schmaltz / und laß es heiß werden / wann es nun heiß iſt / ſo ſeihe es in ein andere Pfann / und ſetze es wieder auf das Feuer / daß heiß bleibt / laß noch ein wenig Schmaltz in der einen Pfann / und ſchütt von den zerklopfften Eyern in die Pfann / daß nur der Boden überdeckt wird / drucke erſtes in die Pfann / dann ſchütte es auf ein Teller / und mache alſo die Fläderlein nacheinander / dann nimm das Aepffel-Koch / und lege auf ein jedwedes Fläderlein ein Koch / überlege es / als wie die Schlick-Kräpfflein / Pritzle alsdann die Eyer in einem Häfelein / und ziehe die Fläderlein darinnen um / laß im Schmaltz heiß werden / und backe ſie ſchön licht heraus / lege ſie auf eine Schüſſel / und beſtreue ſie mit Zucker / ſo iſts recht.

61. Krapffen von Quitten zu backen.

Nimm die Quitten / ſcheele und ſchneide ſie / laß ſolche darnach im Schmaltz röſten / alsdann hacke ſie gar klein / nimm eine Latwerge / auch geriebene Pfeffer-Kuchen / Zucker und Pfeffer / ſo ſind ſie gut.

62. Die Nunnen-Krapffen zu machen.

Nimm 2. Nürnberger Lebzelten / und brocks in ein Pfändlein / gieß

2. Löffelvoll Honig daran / und zertreibe es auf einer Glut fein klein / nimm auch klein-geschnittene Muscat-Nuß / Negelein / Zimmet / Ingber und Pfefferstaub / auch würfflicht-geschnittene Lemoni-Schalen darunter / und zuckers / daß süß genug ist / der Lebzelten aber muß feste seyn / thue ihn dann auf eine Schüssel / und mache den Teig an / nimm alsdann auch schönes Mehl auf den Tisch / saltze es ein wenig / und zuckere das Mehl soviel man meynt / als es süß genug ist / schlage 2. gantze Eyer daran / und mache ein lindes Teiglein an / walge es gantz dünn aus, als wie ein Nudel-Teig / mache von den Lebzelten kleine Kugeln / einer Erbsen groß / und legs auf das ausgewalgte Teiglein / drucke es alsdann aus / und backe es im Ofen oder Torten Pfann schönlicht heraus / so ist es recht.

63. Holler-Hippen zu machen.

Nimm Mehl und gefähten Zucker / eines soviel als das andere in eine Schüssel / gieß frisch Wasser darzu / und mache darmit ein hübsches dünnes Teiglein an / nach Gutduncken; Alsdann hitze das Eisen / und wische es mit einem saubern Tuch wieder ab / nimm nur allezeit ein Löffelvoll von diesem Teiglein aufs Eisen / und backe es also herab / will mans Pfeffern oder nicht / stehet in eines Belieben / es ist recht.

64. Milchrahm-Krapffen zu machen.

Nimm guten angesäuerten Milchrahm / ein wenig mehr als ein Seidel / lege ein wenig Schmaltz darein / und laß es sieden / dann nehme 6. Löffelvoll gute gefähte Stärck / und ein Löffelvoll Mehl / schlage ihn schön glatt ab / thue auch Eyer darein / biß man sieht / daß der Teig dünn genug ist / du must aber mehr Dottern als gantze Eyer nehmen / dann er muß nicht zu dick und nicht zu dünn seyn; Alsdann schlage ihn wohl ab / saltze ihn ein wenig / hernachmahls thue Schmaltz in ein Pfändlein / und laß es heiß werden / nimm den Teig auf ein Teller / und schneide solchen in das Schmaltz / als wie die Goldhäutel / backe es dann schön licht heraus / lege es auf eine Schüssel / und zuckere es / giebs warm auf den Tisch / so ist es recht.

65. Käß-Strigel zu machen.

Mache einen Teig wie zu andern Strigeln / ziehe solchen aus / und bestreich das Blat mit Butter / nimm klein-gehackte Zwiebeln / röste sie in der Butter / doch nicht braun / thue geriebene Semmel darunter / schlage 2. oder 3. Eyer daran / auch sauren Milch-Rahm / soviel als recht ist / streue

ſtreue auf die Schüſſel wieder Käß und Semmel auf / lege ziemlich Butter darauf / und laß auf der Gluth zergehen.

66. Wie man die Zokelety-Biſcoten machen muß.

Nimm ein Pfund geſtoſſenen Zucker / dann drey Loth klein-geſchabene Zokelete / wie auch eingeweichten Tragant / ſoviel als ein Nuß groß / von 2. oder 3. Eyern das weiſſe / und klopffs in ein Häfelein ab / zu ein lautern Faum / darnach nimm 1. Löffelvoll nach dem andern / und mache ein Teig darmit an / biß er ſich läſt zuſammen machen / walge ein Blat aus eines Meſſer-Rucken dick / und drucke es in den Model / ſie lauffen gar ſchön auf / wann ſie nicht gar zu dünn ſeyn / backs in einer Torten-Pfann fein kühl / das Torten-Blech aber muß man mit Wachs ſchmieren.

67. Gute Mandel-Kräpfflein zu machen.

Nimm gute Mandel 4. Loth / und weichs ein / ziehe ſie ab / und thue ſie in kaltes Waſſer / darnach nimm die Mandeln auf ein Tiſch / und drucke ſie gar wohl ab / und ſtoſſe ſie im Mörſel / als wie ein Mehl / alsdann thue ſie in eine Schüſſel / und in den Teig zuvor weiche ſchön weiſſen Tragant ein halb klein zerſtoſſen / gieß 4. Löffelvoll friſch Waſſer darauf / und laß ſtehen / dann drucke den Tragant auf die geſtoſſene Mandel / nimm ſchönen weiſſen Zucker darunter / ein Viertel Pfund darauf / rühre dieſen Teig 2. Stund auf einer Seite / nachmahls ſtreiche es auf Oblat eines Meſſer-Rucken dick / backs in einer Torten-Pfann / überſich eine zöge Hitze / daß ſie bald in die Höhe gehen / ſo werden ſie recht / unterſich gar wenig Gluth.

68. Krebs-Kugel-Hopffen.

Nimm ein wenig Krebs-Schalen / ſtoß klein / dann ein halb Pfund Schmaltz / thue es ſammt den Krebs-Schalen in eine Pfanne / laß zergehen / zwings durch ein Tuch / laß kühlen / rühre es ab / biß weich iſt / ſchlage 15. Eyer eines nach dem andern / thue 8. Koch-Löffelvoll Milch / auch ſoviel Heffen / und ſoviel Zucker / 1. Pfund Mehl / rühre es ſammt dem Mehl eine gute Weil / ſchmiere ein Torten-Model mit Schmaltz / thue den Teig darein / laß gehen / und backs.

69. Eine Krebs-Sultze oder Gallert.

Nimm abgeſottene Krebſe / reinige ſie und ſtoß ſie in einem Mörſel / ſchlage es mit guten klaren Wein durch / nimm andere geſottene Krebſe / und laß die durchgetriebene Suppen ſieden / wanns ſiedet / thue die Krebſe darein / laß einen kleinen Sud thun / thue auch Gewürtz darzu / richts

auf eine Schüſſel / beſtecks mit Mandeln und Weinbeerlein / oder kleinen Roſinen / und laß alſo geſtehen.

70. Eine rechte Rummel-Sultze oder Gallert.

Nimm guten weiſſen Wein / gieß ihn in einen neuen überzinnten Keſſel / thue gantzen Zimmet / ſchönen weiſſen Canarien-Zucker / ein klein wenig gantzen Pfeffer / 3. oder 4. Stücke Jngber darein / laß es durcheinander ſieden / wann es wohl geſotten / ſo nimm es weg vom Feuer / wirff 3. oder 4. Gran Biſam und Ambra darein / nimm ſchöne weiſſe Hauß-Blaſe / zerklopff ſie wohl / weiche es in Waſſer ein Tag oder zwey / ſo wird es weich / thue es in ein neues Geſchirr / gieß das Waſſer davon / gieß ein halbes Seidel ſauberes Waſſer darauf / laß es gemach zergehen / auf einem kleinen Kohl-Feuer / es muß aber nicht ſieden / ſtreich es durch ein neues härenes Sieb / gieß es in die Sultze oder Gallert / theile die Sultzen in drey Theil / thue turneſol in ein Theil / oder blauen Veilgen-Safft / den andern Theil laß wie es an ihm ſelbſten iſt / zum dritten Theil nimm Mandeln / ſtoſſe ſie wohl / ſtreich ſie durch mit der Sultzen / ſo wird ſie ſchön weiß / gieß eine jede Farbe beſonders in ein Geſchirr / richte die Farben durch einander / beſtecke es mit Ziber-Nüßlein / und gieb es / man füllt es auch in ausgeſcheelte Lemoni- oder Pommerantzen Schalen.

71. Marillen-Salſen zu machen.

Scheele die Marillen / und thue die Kern heraus / und nimm auf ein Pfund Marillen / ein Pfund Zucker / gieß ein Seidlein Waſſer daran / und läutere ihn mit Eyer-Klar fein dick / dann lege die geſcheelten Marillen darein / und ſiede ſie / biß ſie wohl weich ſeyn / alsdann nehme ſie wieder heraus / und treibs durch ein Sieb / und wann ſie durchgeſchlagen ſeyn / ſo thue ſie wieder in den Zucker / daraus du ſie genommen haſt; darauf laß es ziemlich dick ſieden / daß man Koch daraus aufrühren kan / und thue es in ein Glaß / und laß es ſtehen / ſo iſts recht.

72. Pommerantzen-Salſen zu machen.

Nimm Pommerantzen die ſchön gelb ſind / reib das Gelbe um und um herab / dieſes abgeriebenen gelben nimm ein Pfund / binds in ein Tüchlein / und überbrenns im Waſſer / ſo lang biß das Häutige weg kommt /

laß

laß hernach das Wasser wieder wohl davon ablauffen / und leg es auf ein trucknes Tuch; Alsdann nimm anderthalb Pfund Zucker / und läutere ihn wie ordinari, und siede ihn wie ein Julepp / nachmahls thue das geriebene von Pommerantzen darein / und laß miteinander sieden / biß es ein wenig dick wird / thue auch von 2. Lemoni den Safft darzu / biß es eine angenehme Säure bekommt / und laß es noch ein wenig sieden / daß es besteht / und fülls in die Gläßlein ein / so ists recht.

73. Ein gar gutes Mandel-Muß.

Man soll nehmen ein halb Pfund gar klein-bereitete Mandeln mit frischen Wasser / und geweichte Semmel in güter Milch darunter stossen / darnach eine weite zinnerne Schüssel nehmen / ein ziemlich groß Stück Butter darein zerbrocken / und in der Schüssel gleich zergehen lassen / darnach die Mandeln in eine Schüssel gethan / daran geschlagen zwey gantze Eyer / und von sieben Eyern die Dottern / wohl zuckern / und rühren auf der Glut oder Kohl-Feuer / so gehts fein schön auf / und wird weiß; darnach in einem Pfännlein ein wenig Schmaltz gar heiß lassen werden / und darein brennen / und alleweil rühren / darnach eine blecherne Schüssel nehmen / und ein wenig Butter darein zergehen lassen / das Muß darein schütten / daß unten und oben fein braun wird; man mag auch etwas Zucker-Eßig darauf machen.

74. Ein gutes Müßlein von Hüner-Lebern.

Man soll die schön ausgewässerten Lebern gar schön und klein hacken / eins oder zwey Eyer und obere süsse Milch daran giessen / und es in einer Schüssel oder Pasteten-Tiegel fein gemach lassen auf einem Kohl-Feuer sieden / nicht zu lange / daß nicht zergeht.

75. May-Muß zu machen.

Man soll ein rechten guten Kinder-Brey oder Muß machen / nicht gar eine Pfanne voll / wie man einem Kind von einem Jahr macht / und solches auf ein Schüssel thun / weils noch warm ist / und 4. Kreutzer-Strützel oder Dreyer-Klümplein Butter darunter schneiden / und gar wohl abrühren; die Butter muß man nach und nach darein rühren / und wohl zuckern / und ein Löffelvoll frisch Wasser darüber giessen / man muß länger

dann

dann eine Stund rühren / je länger mans rühret / je besser ist es / darnach muß mans wieder auf eine Schüssel thun / fein hoch aufeinander / und mit Blümlein bestecken.

76. Fisch-Muß.

Nimm von einem Brat-Fisch / es sey ein Fisch wie er wolle / das Fleisch davon / hacke ihn klein / treibe ihn mit Wein durch / nimm ein wenig Mehl / röste es im Schmaltz / giesse es an den durchgetriebenen Fisch / thue Ingber / Zimmet / Saffran und Zucker daran / lasse es einen Sud thun / und richte es dann an.

77. Stock- oder Wasser-Muß.

Nimm 8. oder 10. Eyer / darnach du viel Muß machen wilst / dann ein wenig Rosen-Wasser / Zucker / und eine gute obere Milch oder Sahne / schlags mit den Eyern gar wohl ab / saltz es ein wenig / alsdann laß Wasser in einem tieffen Kessel sieden / setz das Obige in einen Hafen oder Topff in das siedende Wasser hinein / decks fleißig zu / rührs nicht / biß das Muß zusammen geht / es muß eine gute Stund in dem siedenden Wasser stehen / nur daß das Feuer nicht gar zu groß dabey sey / sonst legt sich das Muß an den Boden / ist die Milch gut / so wird das Muß fein oben aufeinander in dem Hafen wie ein Stock / ist sie aber nicht gut / so wird es gar wässerich / wann das Muß zusammen gangen / so heb es aus dem Wasser heraus / und faß es mit einem Schaum-Löffel auf eine Schüssel heraus / daß fein aufgehäufft aufeinander liege / setz es in Keller / laß kühl werden / besteck es mit Blümlein / und gibs also auf die Tafel. Woferne es etwas wässericht ist / so truckne es mit einer Semmel Schmollen auf / es ist eine gute kalte Speise.

78. Ein Muß von Rebhüner-Magen und Leberlein.

Nimm Leber und Mägen / sammt wenigen Fleisch von Rebhünlein / hacks gar klein / schlag Eyer-Dotter daran / und eine gute süsse Milch / daß wird wie ein Schüssel-Muß / thue es in eine Schüssel / laß fein gemach auf einem Kohl-Feuer sieden / so ist es fertig.

79. Eine

79. Eine Henne oder Caphan zu machen / daß er kein Bein habe.

Stich die Henne oder Caphan ab / reinige ihn kalt / damit die Haut nicht verbrennt werde / darnach nimm den Kropff beym Kopff heraus / und die gantze Haut von der Henne oder Caphan aufs fleißigſte von den Breiten herab ledigen / als wann mans untergreiffe / die Flügel / Biegel und Steß ſollen an der Haut bleiben / nur das Breitige ſoll man von den Beinen ablöſen / alsdann nimm eine fette Kälber-Niere / ſammt den Caphan / hacks klein / nimm ein wenig geriebene Semmel / ſchlag Eyer daran / rühre es untereinander ab / ſaltze und pfeffere es / und nimm Muſcaten-Blüh darzu / fülle es in die leere Haut / nehe es ſubtil zu / hernach thue es in ein raumigen Topff / damit es nicht anbrenne / gieſſe gute Rindfleiſch-Suppe daran / wanns geſotten / legs auf die gebähte Semmel-Schnitte / gilb die Suppen ein wenig / und ſchütte es daran.

80. Ein Wein-Müßlein zu machen.

Nimm Schmaltz in ein Pfännlein / und laß es heiß werden / dann rühre ein ſchönes Mehl darein / nach Gutdüncken / gieß einen ſiedenden Wein daran / und rühre es untereinander / nimm 3. oder 4. Eyer Dottern / und pretzle ſie auch darunter / ſaltze es ein wenig / und zuckere es wohl / lege ein wenig Butter daran / und zu den Eyer-Dottern muß man kalten Wein oder friſch Waſſer nehmen / daß es nicht zuſammen geht / laß alsdann das Müßlein gut ſieden.

81. Ein Dotter-Müßlein zu machen.

Nimm Schmaltz in ein Reindel / und laß es heiß werden / dann thue ſchönes Mehl darein / und laß es ſchön rüſſelt werden / gieß eine Rinds-Suppe daran / und rühre es untereinander / pritzle 3. Eyer-Dottern ab / und ſchütte es gleich auch darzu / pritzle es wohl untereinander ab / ſonſten thut es gerinnen / und lege ein Pfund Butter daran / und wann es zu ſüß iſt / ſo thue es noch ein wenig ſaltzen / laß es ſieden / und verkoſts, ſo iſt es recht.

82. Ein Sardellen-Suppen über die Schnecken zu machen.

Nimm 4. oder 5. Sardellen / und butze ſie ſauber / laß ſie über Nacht

in halb Eßig und halb Waſſer wäſſern / dann thue in einen Hafen halb Wein und halb Erbes-Suppen / reiſſe die Sardeln in der Mitte voneinander / und lege ſie in die Suppen / thue auch etliche Peterſil-Wurtzel darzu / tuncke 3. oder 4. Semmel-Schnitlein in ein Schmaltz / und lege ſie auch darzu / thue auch gantzes Gewürtz daran / laß dieſes alles durcheinander ſieden / wann es genug geſotten hat / ſo ſchlage es durch ein Härin Sieb / ſäure es mit Lemoni-Safft / gewürtze es auch ein wenig / ſchneide auch Lemoni-Schaalen / und lege ſie darzu / gilbe es auch; alsdann nehme die Schnecken / und ſetze ſie im Waſſer zu / und wann ſie geſotten ſeyn / ſo nimm ſie aus den Häuſſeln heraus / butze ſie ſauber / reibe ſie mit Saltz / und waſche ſie hinwider ſauber aus / butze auch die Häuſſel ſauber / die Schnecken aber ſchütt in die Sardeln-Suppen / darnach mache die Schnecken wieder ins Häuſſel / und gieß die Suppen auch darüber / und koſts / dann iſt es recht.

83. Ein Spenath-Topffen zu kochen.

Waſche den Spenath ſauber aus / ſetze ihn und laß ihn ſieden / wann er nun geſotten iſt / ſo ſeihe ihn durch eine Seih-Pfanne aus / hacke ihn hernach gantz klein / dann thue Schmaltz in ein Reindel / und laß es heiß werden / rühre nicht gar ein halben Löffelvoll Mehl darein / thue den gehackten Spenat darunter / rühre es untereinander / alsdann nehme 2. Eyer / gieß Milch daran / und pritzle es untereinander ab / und laß es in einem Pfändel zu einem Topffen zuſammen gehen / und ſeihe es ab / ſchütte es hernach wieder an den Spenath / lege ein wenig Butter daran / ſaltze es auch ein wenig / und koſte es / ſo iſts recht.

84. Ein Wandneſterlein von allerley Kraut-Werck zu machen.

Nimm Spenath / Körbel-Kraut / Pinell / Iſop / Parapy-Blätter / Peterſill / Pertram / Salbey / junge Brenn-Neſtel / Mellissen / Frauen-Blätter / und Paniſchen / Sauer-Ampfer / dieſe Kräuter alle butze ſchön / und waſche ſie gar ſauber und rein aus / daß kein Sand oder nichts darinn bleibt / dann nehme ſie alle zuſammen / und ſchneide ſie gleich einen grob geſchnittenen Kraut-Salat / wann ſie nun geſchnitten / ſo thue es in ein Reindel oder Hafen / und gieß eine gute Hüner-Suppe daran / würcke

es

es mit Muſcaten-Blüh / und laß es ſieden / wann es nun gut eingeſotten / ſo ſchlage 2. Eyer und ein Dotter in ein Häfelein / gieß eine kalte Rind-Suppe daran / und pritzle es wohl ab; alsdann nimm das geſottene Kraut-Werck im Reindel / und gieß die gepritzelten Eyer darein / und in dem du gieſt / ſo rühre das Kraut-Werck immerzu untereinander / gilb es ein wenig / und laß es ſieden / ſtäupe es mit Pfeffer / und lege ein Stücklein Butter daran / gieb es alſo auf den Tiſch / ſo iſt es recht.

85. Ein Erbes Pfäntz zu machen.

Nimm Erbſen / ſo ſich gerne ſieden / ſetze ſie im Waſſer zu / laß ſolche ſieden / biß die Bälge davon ſeyn / wanns nun geſotten / ſo ſeihe die Suppen davon ab / und laß eine Weil ſtehen / dann mache einen Teig / nimm ſchönes Mehl in eine Schüſſel / ſaltze es / und ſchlage 2. Eyer daran / gieß ſüſſe Milch darein / in der erſt aber nicht gar zuviel / biß der Teig gar wohl abgerührt / dann kan man nachgieſſen / biß der Teig recht iſt / er muß aber nicht zu dünn ſeyn; alsdann ſchütte die Erbſen darein / und laß Schmaltz in einer Pfannen heiß werden / und ſchütte dieſes alles darein / backe es in einem Ofen oder Röhren / und gebe ihn über- und unterſich ein gute Glut / daß es ſchön braun wird / dann iſt es recht.

86. Würſt oder Knödel von Aepffeln zu machen.

Scheele die Aepffel / und hacke ſie klein / wann ſie nun klein genug ſeyn / ſo nehme ein Meſſer-Spitzenvoll Zimmet / und ein halben Löffelvoll Zucker / und ein kleines Ey ſammt den klaren / rühre es als ein Teiglein untereinander / darnach nimm ein ſchönes Mehl auf ein Bret / und darinn mache die Würſtel oder Knödel heraus / backe ſie aus einem heiſſen Schmaltz / nehme auch ein wenig in das Pfändlein / und 3. Löffelvoll Zucker / laß es einen Sud herüber thun / und gieß es über die Würſte oder Knödel; alsdann ſchwölle ein wenig Mandel / und ſchneide ſie klein / nimm auch Weinbeerlein / und waſche ſie / ſtreue es auf die Würſte oder Knödel / koſte es / wann es zu ſauer / zuckers noch mehr / und laß ein Sud herüber thun / ſo iſt es recht.

87. Schlick-Kräpfflein von Kälber-Lungen.

Setze eine Kälber-Lunge zum Feuer / laß kochen biß gar iſt / nimm die Helffte davon / und ſchneid es mit einem Schneid Meſſer gantz klein /

schneide auch ein wenig Peterſil und Zwiebel klein zuſammen / laß ein wenig Butter in einer kleinen Caſtoroll zergehen / ſchweiß den Peterſil und Zwiebel ein wenig darinn / ſchlage 3. Eyer darzu / und rühre es / daß wird wie gerührte Eyer; alsdann nimm die gehackte Lungen / ein wenig Saltz / Gewürtz / rühre es auch in die Caſtoroll unter die Eyer / laß kalt werden / indeſſen mache einen Teig an / von einer guten Hand Mehl / 2. Eyer / und ein wenig Rahm / treibe dieſen Teig recht dünn aus / mit einem Treib-Holtz / beſtreiche ihn oben mit einem Ey / füll das Hache darein zu kleinen Kräpfflein / darnach leg die Kräpfflein in ein Caſtoroll, darinn kochend Waſſer iſt / laß einmahl aufkochen / gieß das Waſſer wieder ſauber davon ab / ſtreue eine gute Handvoll geriebene Semmel auf die Kräpfflein / auch Macis-Blumen und Saltz / und fülle es mit guter Boullion auf / und laß alſo auf Kohlen langſam gar kochen / ſo iſt es gut.

88. Semmel-Klößlein.

Nimm ein gut Viertel-Pfund Butter / in eine tieffe Schüſſel / und ein Ey-Dotter darzu / rühre es mit einem Rühr-Löffel / daß die Butter recht glatt wird; alsdann rühre noch 3. gantze Eyer / und ein 6. Pfennig-Zeil geriebene Semmel / die nicht gar zu altbacken iſt / und ein wenig Macis darunter / mache Klößlein davon / und laß ſelbige in guter Boullion, die ein wenig geſaltzen iſt / eine gute halbe Stund kochen / ſo iſt es gut.

89. Krebs-Klößlein.

Siede anderthalb Pfund Krebſe ab / und breche ſie aus / ſchneide die Schwäntze davon klein / ſtoſſe die Schaalen / und röſte ſie mit einem guten Stück Butter fein roth / wann ſie nun recht roth ſind / drucke ein wenig davon durch ein Haar-Tuch in ein kleines Caſtorol, zu dem übrigen ſtreue eine Handvoll geriebene Semmel / und gieß eine Kanne gute Boullions darauf / laß ein wenig zuſammen kochen / dann ſtreichs durch ein Haar-Sieb in einander Caſtorol; alsdann nehme vor 3. Pfenning Semmel / die zuvor in Milch oder Waſſer eingeweicht ſind / drucke ſie ſauber aus / laß die Krebs-Butter im Caſtorol warm werden / und thue die ausgedruckte Semmel hinein / röſte dieſelben ein wenig über dem Feuer / hernach thue die gehackten Krebs-Schwäntze auch darzu / auch ein wenig Macis- Nüß und Saltz / und 2. Eyer / rühre dieſes zuſammen / wohl unter-

untereinander / und mache Klößlein davon / ferner setze die durchgestrichene Cullii in Castorol über das Feuer / wann es kocht / lege die Klößlein hinein / und laß langsam gar kochen.

NB. Man kan auch zuvor ein Klößlein im kochenden Wasser probiren / ob es halten thut / wann es etwan zerfährt / kan man mit ein wenig geriebener Semmel / und 1. Ey-Dottern eingerührt helffen.

90. Hache von Krebsen.

Siede anderthalb Pfund Krebß / und breche sie aus / die Schwäntz schneide klein / und thue sie auf ein Teller / thue auch ein wenig klein-geschnittene Petersil darzu / dann stosse die Helffte von den Schaalen / und poullirs in Butter / biß sie roth wird / thue auch eine Handvoll geriebene Semmel darzu / gieß ein halb Kanne voll Boullions darauf / und laß es zusammen kochen / alsdann streichs durch ein kleine Casterol, rühre die gedachten Krebs-Schwäntz und Petersil / mit ein wenig Macis-Nüß und Saltz / in die durchgestrichene Krebs-Cullii, thue es in eine Schüssel / setze die Schüssel auf ein Kohl-Feuer / und laß ein wenig kochen / nachmahls halte eine glüende Schauffel darüber / daß oben erhascht / so ist es gut.

91. Frittada zu machen.

Nimm allerley grüne Kräutlein / Spenat / Salbey / Schnitlauch / junge grüne Zwiebeln / Frauen-Blätter / wasch alles aus / hacks klein untereinander / schlage etliche Eyer darein / auch 3. oder 4. Löffelvoll Mund-Mehl / 2. Löffelvoll Milch-Rahm / allerley Gewürtz / Roßmarin / Pfeffer / Negelein / Muscaten-Blüh und Sardellen / oder ein Pickel-Häring klein geschnitten / und wohl durcheinander gerühret / schütte alles in heisses Schmaltz / in eine weite Pfanne / setze es auf ein Glütlein oder Kohl-Feuer / oben auch ein wenig Gluk / so wird es fertig.

92. Gezupffte Knödel oder Klösser.

Nimm 3. Stritzel / oder Klumpen fristhe Butter / wie man sie um ein Kreutzer oder Dreyer kaufft / rühre es wohl ab / alsdann brocke die Schmollen / oder das weiche von neu-gebackener Semmel / soviel biß der Teig wohl dick wird / machs zu Knöblein oder Klössern / lege sie in eine kräfftige wohlgewürtzte Suppen / und laß sie sieden / biß genug seyn.

93. Das aufgangene Quitten-Muß.

Man soll die Quitten in Wasser gar weich sieden / und durchschlagen / dieselbige auf eine Schüssel thun / und wohl zuckern / unter den zuckern lang und wohl rühren / darnach von zwey neu-gelegten Eyern / das klare nehmen / und wohl abrühren oder querdeln / daß lauter Schaum wird / von diesem soll man nach und nach in die Quitten thun / und immerzu wohl rühren / je länger mans rührt / je schöner wird es; zuletzt soll man ein wenig gar klein-geschnittene Lemoni-Schalen darunter rühren / und wann man gleich will anrichten / soll man eine Schüssel mit Schmaltz oder Speck schmieren / und das Koch oder Muß darein richten / fein hoch aufeinander / wie ein Schnee-Milch / und ein Pasteten-Ofen oder Pfannen setzen / es bäckt sich gar bald; der Ofen muß nicht heiß seyn / wann man es zu frühe bäckt / so fällts wieder nieder / oben auf soll man mit Zucker streuen.

94. Capaun-Müßlein zu machen.

Man soll von einem gesottenen Capaun / nur das Brät und Marck nehmen / solches auf das allerkleineste / soviel möglich ist / hacken / darnach eine gute gebähte Semmel-Schnitte / in guter Fleisch-Suppen weichen / und auch darunter hacken / auch eins oder zwey frische Eyer / nachdem man viel macht / die fein lind gesotten seyn / als wann mans essen wolt / auch darunter hacken / sammt dem weissen / das soll man von der Schalen herab schaben / je kleiner man es hackt / je besser ist es / darnach wann man schier essen will / muß man eine gute Fleisch-Suppe daran giessen / doch nicht zuviel / daß fein dicklicht wird / wie ein Brey / hernach auf ein Kohl-Feuer gesetzt / und alleweil gerührt / biß fein heiß wird; es muß aber nicht sieden / es wird sonst hart / wird auch schön weiß und gar gut.

95. Ein gutes Semmel-Muß oder Brey.

Erstlich nimm Schmollen / oder das weiche von einer harten Semmel / weichs in Wasser / drucks fein trucken aus / bröselts klein / darnach nimm ein Löffelvoll Schmaltz / rührs / biß es weiß wird / hernach nimm 2. Eyer-Dotter darunter / und zwey Eyer mit Dotter / und klar / rühre es gar wohl ab / darnach nimm klein-geschnittene Citronen-Schaalen / aber daß

daß das Bittere davon kommt / nimm auch Zucker / nach Gutduncken / ſetze es in eine Schüſſel auf das Kohl-Feuer / und oben auf / auch ein Kohl-Feuer / es iſt ein gut eſſen.

96. Zimmet-Muß.

Schneide die Rinden von einem alt-gebackenen Groſchen-Brod / um und um herab / damit keine Schmolle oder weiche Krumme daran bleibe / reibe es auf einem Reib-Eiſen / thue es in einen weiten Weidling oder Tiegel / thue 4. oder 6. Loth Zimmet / 6. gantze Eyer / und von 6. Eyern das klare darzu / zuckers auch / biß es genug iſt / rühre es eine gute Stund / je länger je beſſer / wilſt du / ſo kanſt du auch Roſen-Waſſer und ein wenig Tragant darein thun / ſo fällt das Muß nicht nieder / wann es genug gerührt iſt / ſchütte es auf eine groſſe mit Schmaltz geſchmierte Schüſſel / thue einen groſſen Reif darüber / unten wenig / aber oben viel Kohl-Feuer / damit es ſich von unten nicht anbrenne / oben aber ehender aufgehe.

97. Noch ein anders mit Mandeln.

Nimm ein Pfund ſchöne Mandeln / ſchwölls in heiſſen Waſſer / und ſcheels / ſtoß klein / hernach nimm eine Meßinge Pfanne / thue ſoviel Zucker als Mandeln darein / truckne es wohl ab in der Pfanne / doch daß du es nicht verbrenneſt / nimm klein-geſtoſſenen Zimmet darunter / daß gantz braun wird / rühre es untereinander ab / treibs durch ein höltzernes Reiterlein oder Durchſchlag / (ſo wird es gewürmlet) gleich auf die Schüſſel / daraus man iſſet / man muß hübſch aufzupffen / und nicht mehr umrühren / darnach ſchneide eingemachte Citronen gewürffelt / ſtreue ſie um und um auf das Muß / ſetze es in eine Torten Pfanne / laß es ein wenig trocknen / und ziere es mit Zucker oder Blumen.

98. Butter-Koch oder Muß.

Nimm auf eine groſſe Schüſſel / ein Pfund gute friſche Butter / waſche ſie wohl aus / truckne ſie wohl ab / daß ſie nicht naß bleibe / lege ſie in einen Weidling oder Schüſſel / rühre biß ſie groß aufſtaufft / nimm 24. Eyer-Dotter / rühre einen nach dem andern darein / wann ſie alle darinnen / nimm Zucker / daß genug iſt / rühre es wiederum eine weil / ſchmier die Schüſſel und Reif / gieß das Koch oder Muß darein / oben und unten

Kohl-

Kohl-Feuer / backe es bey einer halben Stunde / damit es eine schöne Farbe bekomme.

99. Spanisch Aepffel-Muß.

Nimm schöne grosse Aepffel / schneide runde Blätlein / biß auf die Kerne / schmier eine Schüssel wohl mit Butter ein / lege die Aepffel-Blätlein darauf / so offt eine Lage Aepffel / so offt bestreue sie mit Zucker und Zimmet / nimm ein wenig frische Butter darzu / also mache die Schüssel / biß sie gantz voll ist / backs auf einem Kohl-Feuer / biß sie weich und braun werden.

100. Eine Topff-Milch zu machen.

Man soll eine gute obere süsse Milch nehmen / und 3. gantze Eyer wohl zerklopffen / und durch ein Seyh-Pfändlein oder Durchschlag darein seyhen / und zum Feuer setzen / und wann es bald will anheben zu sieden / Käß-Molcken in einer Milch wohl zertreiben / darein giessen / und wohl rühren / und bey einem Kohl Feuer stehen lassen / biß er sich gleich anhebt zu brechen / und zu einem Topff werden will / darnach eine weil stehen lassen / und das Töpfflein abseyhen / und in die darzu gehörige Mödel schlagen / die fein formirt / wie ein Löffel / und seynd von Körbel Zäunen geflochten / und wann das Käß-Wasser wohl davon geseyhet ist / soll mans auf eine Schüssel umstürtzen / und eine gute süsse Milch daran giessen / man mags zuckern oder nicht.

101. Mehr ein andere gute Milch.

Erstlich nimmt man von der gestrigen Milch / den süssen Rahm oder Sahn davon / ein Seidel auf eine mittlere Schüssel zu machen / mehr von der heutigen Milch ein Seidel / alsdann zwey Löffelvoll Zucker / dieses alles in einem saubern Topff wohl durcheinander gerührt / und in eine Schüssel gegossen / hernach auf der Glut einen Sud thun lassen / damit es aber nicht angelegt / oder angebrennt wird / also abgekühlet auf die Tafel gegeben.

102. Die Waffen-Krapffen mit Mandeln zu machen.

Man soll nehmen ein halb Pfund klein bereitete Mandeln / 4. Eyer-Dottern / und 1 gantz Ey / mit dem soll man die Mandel wohl abtreiben / und

und wohl zuckern; darnach soll man nehmen ein gutes Stücklein süssen Rahm, und ein gutes Stück Butter darinn zergehen lassen, und an die Eyer und Mandel giessen, und wohl abtreiben, darnach schönes Semmel-Mehl darein rühren, daß so dick wird, wie ein Strauben-Teig; alsdann das darzu gehörige Eisen wohl lassen warm werden, und mit Butter schmieren, und den Teig mit einem Schöpff-Löffel darauf giessen, und über ein Feuer herab backen, und wann mans von Eisen thut, geschwind über einen Walger wicklen, daß sie krumm werden, wie ein Hollippen.

103. Sack-Kuchen zu machen.

Man soll nehmen 8. Eyer, und eine gute süsse Milch, und wohl abrühren, und mit schönen Mehl einen Teig anmachen, wie ein Strauben-Teig, denselben in ein leinen Säckel giessen, nicht voll, und zubinden, und in ein siedendes Wasser legen, dann sieden lassen, biß fest wird, darnach heraus thun, und lange Schnittlein daraus schneiden, zwey Finger breit, und kühl im Schmaltz backen, die Pfanne stets rügeln, und mit einem Löffel das Schmaltz darauf giessen, so gehen sie schön hoch auf, werden gar gut.

104. Die drey Pfannen-Krapffen.

Man soll in warmer Kühe-Milch ein Bröckel oder wenig Schmaltz zergehen, und wohl warm werden lassen, und mit 5. Eyern, die zuvor in warmen Wasser gelegen, und schönen Mehl einen Teig anmachen, ein wenig dicker, als ein Strauben-Teig, man muß nur ein Ey nach dem andern darein schlagen; darnach soll man ein wenig Schmaltz in eine Pfannen nehmen, und zergehen lassen, und den Teig darein schütten, dann auf einen kleinen Glütlein trucknen lassen, biß man ihn schneiden kan: Alsdann soll man ihn auf einen schmaltzigen Teller legen, und länglichte Strützel daraus schneiden, nur ein wenig, und fein kühl in Schmaltz backen.

105. Eyer-Bretzeln zu backen.

Nimm um 3. Kreutzer Semmel-Teig, und 7. Eyer, thue Butter darein, so viel als 2. Eyer groß, auch Milch-Rahm, thue alles untereinander, darnach mache Bretzeln daraus, und trags zum Becken, so seynd sie gut.

106. Birxen-Krapffen.

Mache einen Teig mit Eyern und Milch an, füll die Birxen voll, legs in ein siedendes Wasser, laß sieden, biß es ausgesotten hat; alsdann nimm sie heraus aus der Birxen, schneids zu Schnitten, oder laß gantz, wie du wilst, backe sie kühl aus dem Schmaltz, so seynd sie recht, das Schmaltz vergiß nicht.

107. Hirsch-Brem zu backen.

Siede den wohl starck in einer Milch, und schütt ihn auf einen Teller, laß ihn wohl erkalten, und schneide Schnitze daraus, drucks ins Mehl, und backs im Schmaltz.

108. Krapffen von Quitten zu backen.

Nimm die Quitten, scheele und schneide sie, laß solche darnach im Schmaltz rösten; alsdann hacke sie gar klein, nimm eine Latwerge, auch geriebenen Pfeffer-Kuchen, Zucker und Pfeffer, so seynd sie gut.

109. Regen-Würm zu backen.

Nimm 3. oder 4. Dotter, Zucker und Rosen-Wasser, und ein wenig Aniß, mache ein Teiglein an von schönen Mehl, walge ihn aus eines Messer-Rucken dick, nimm ein Krapffen-Rädel, und rädel ein Strützel herab, aber nicht so dick als ein Regen-Wurm, denn im Backen werden sie schon dicker, legs auf einen Teller hin und her, wie ein Fisch, oder Regen-Wurm, oder Zweiffels-Knopff, wie du wilst, und legs also gemach in das Schmaltz, sie backen sich gar geschwind, kanst auch Hirsch-Hörner davon backen.

110. Zibeben zu backen.

Nimm schöne grosse Zibeben, brühe sie in einem Wasser, thue die Körner daraus, und stecke einen geschelten Mandel-Kern darein, laß den Stengel an den Zibeben, ziehs durch ein Straubel-Teig, backs im Schmaltz, und gibs warm.

111. Guldene Schnitten.

Schneide Schnitten von einer Semmel, schütt warme Milch darüber, schlag so viel Eyer als vonnöthen wohl ab, wältze die Schnitten darinne-

rinnen offt um, und backe sie im Schmaltz, richts auf eine Schüssel, schütt Wein daran, thue auch Zucker, Weinbeerlein, oder kleine Roßinen und Zimmet darein, und laß einen Sud thun, oder gibs trucken.

112. Ein Prügel-Krapffen zu machen.

Nimm ein halbes Mässel Mehl in einer Schüssel, schlage 6. Eyer und 6. Dottern darein, nimm ein wenig süssen Milch-Rahm auch darzu, schlage den Teig schön glatt ab, zuckere ihn, daß er süß genug ist, dann nimm wieder Milch-Rahm in den Teig, und mache ihn, daß er sich auf dem Prügel kräpffen läst, darnach nimm grob-geschnittenes Gewürtz, als: Muscaten-Nuß, Zimmet und Nägelein, nimm auch Lemoni-Schaalen, und klein-geschnittene Citronen; dieses alles thue darunter; alsdann mache um den Prügel ein Papier, und binde es mit einem Zwirns-Faden hinzu, doch nicht starck, daß der Krapffen kan herab gehen, schmier das Papier gar wohl mit Butter, dann brate den Prügel eine gute Viertel-Stund, daß er gar heiß wird, darnach geuß den dritten Theil von dem Teig darauf, und bache ihn eine gantze Stund fein kühl, geuß wieder den halben Teig darauf, und brate ihn mehr eine Stund, dann giesse den Teig gar darauf, und brate ihn wieder eine Stund; alsdann nimm ihn von dem Prügel herab, und thue das Papier und den Faden heraus, so ists recht.

113. Das Zimmet-Koch zu machen.

Nimm zu einer grossen Schüssel eine gute Hand voll Mandel, schwöls und löß sie aus, stosse sie auch in einem Mörsel gar klein, dann thue es auf eine Schüssel, thue auch 4. Stritzel Butter darzu, stuppe es mit Zimmet-Stupp, daß es schön licht-braun ist, zuckers auch, daß es süß genug ist; alsdann schneide Lemoni-Schaalen klein gewürffelt, und thue es auch darzu, wann dieses alles beysammen in der Schüssel ist, so rühre es untereinander ab, aber mit Honig rühre es, es wird sonst weiß; dann treibe dasselbige durch eine Seyh-Pfanne, oder durch ein kleines Pritzel auf eine zinnerne Schüssel, setze es an ein kühles Ort, daß es schön fest bleibt, und wann man gern will, so bedecke es mit Blümlein, und gibs auf den Tisch, so ists recht.

114. Ein Eyer-Koch zu machen.

Schlage in einen Hafen 2. gantze Eyer, und 7. Dottern, thue die Vögel davon, dann geuß eine Kanne gar gute Milch daran, prickle es wohl ab, darnach nimm Schmaltz in ein Rendel, und laß es heiß werden, wann es heiß ist, so röste 4. oder 5. Hand voll Grieß darein, und laß ihn ein wenig rösten, darauf so koch die Milch ein, und rühre es immerzu, biß es dick wird, wann es aber zu dick wird, so gieß ein wenig Milch nach, saltze es auch ein wenig, gib über und unter sich eine gute Glut, daß es gar ein hübschen Rämbel bekommt, und über sich muß es auch schön rösselt seyn. Man kan auch statt des Grieß, Mehl nehmen, so ists recht.

115. Ein Stärck-Koch mit Mandeln.

Nimm ein halb Pfund Mandeln, schwölle und löse sie aus, stosse sie auch gantz klein wie Mehl, und netze sie gar offt mit einer Milch im stossen, wann sie nun klein gestossen; alsdann nimm in einen Hafen gute 6. Löffel voll gefähdene Stärck, und gieß ein wenig mehr als eine Kanne gute obere Milch daran, nimm die Mandel auch darzu, und treibe es untereinander ab, schlage es durch ein Sieb in die Stein, und setze es auf eine Glut, und rühre es immer fort, biß es dicke wird; darnach zuckere es, aber nicht gar zu süß, und laß es also wohl absieden, so ist es recht.

116. Ein Mehl-Schmarrn zu machen.

Nimm 5. grosse Löffel voll schönes Mehl in einen Hafen, und schlage 4. Eyer-Dotter, und ein gantzes Ey darein, saltze es, darnach gib ein süssen Milch-Rahm auch daran, in der erst aber nicht zu viel, und rühre es gar glatt ab, geuß Milch-Rahm nach, daß der Teig in der Dicken ist, als wie der Teig zu den Eisen-Kräpfflein, nimm Schmaltz in ein rein Brenn-Gleichen, 3. Eyer groß, und laß es heiß werden, schütte das Teiglein darein, rühre es bald auf, daß es nicht anbrennt, und laß es auf einer Glut stehen, biß es sich genug ausgezogen hat, so ists recht.

117. Hirsch-Würstlein zu machen.

Man soll gar ein saubern Schweiß oder Blut vom Hirschen aufheben, darnach ein Jungfrau-Brätlein klein hacken, von Rindern Fett et-

was

was gewürffelt schneiden, ziemlich viel, und darunter mischen, auch so viel Schweiß oder Blut darein seyhen, daß fein roth wird, darnach pure obere Milch darzu nehmen, daß fein dicke wird, wie zu den Leber-Würsten, dann saltzen und würtzen mit Pfeffer, Jngber und gestossenen Muscaten-Nüssen, und in dem fetten Mast-Darm von Hirschen einfüllen, der zuvor sauber gereiniget ist, darnach in einem heissen Wasser übersieden, auf einem Roste bräunen, und auf grüne Blätter anrichten.

118. Mandel-Käße.

Nimm Mandeln, so viel du wilt, mache eine Mandel-Milch, die gar schön geseyhet ist, auf ein Pfund Mandel 4. Loth Hauß-Blase, damit mans stärckt, man muß vor erst die Hauß-Blase im Wasser sieden, und mit demselbigen Wasser must du die Mandel-Milch durchtreiben, etliche nehmen die Mandeln dicke, und treiben sie durch, aber es gehet nicht gerne, oder durch eine Pfeffer-Pfanne, nicht mit Hauß-Blasen gestärckt, alsdann zuckers wohl, laß sieden, so lang als zwey Eyer sieden müssen, so gieß in eine Form, wo man die Eyer-Käß pflegt darein zu giessen, setz, daß es kalt stehet, wann es gestanden ist, must die Mödel in ein heiß Wasser setzen, so gehet es besser heraus, richts in die Schüssel, gibs kalt, gieß zuvor eine kalte Mandel-Milch darüber, sie darff nicht mit Hauß-Blaße seyn, gieß die Milch nicht, daß es übergehet, so siehet man den Form des Käßes, nimm viel Zucker.

119. Mandel-Knödel oder Klößer zu machen.

Nimm Mandeln, laß klein stossen, thue geriebene Semmel darzu, und 2. Eyer-Dottern, und frische Butter, und rührs gar wohl ab, zuckers, backs im Schmaltz, und mach eine Weichsel- oder Kirsch-Suppe darüber.

120. Reiß-Knödel oder Klößer.

Nimm gesottenen Reiß, und gestossene Mandel durch einander, zuckers, und schlag Eyer-Dotter daran, mache Knödel oder Klößer daraus, und backs im Schmaltz.

121. Auf eine andere Art Mandel-Knödel oder Klößer zu machen.

Laß die Mandel klein stossen, thue eine geriebene Semmel darzu,

und 2. Eyer-Dotter, samt etwas frischer Butter, rührs wohl untereinander, zuckers, backs im Schmaltz, und mache ein Süpplein darüber.

122. Aufgegangene Semmel.

Nimm ein gutes Mehl, 3. Löffel voll Gerben oder Hefen, 2. Eyer, 4. Löffel voll Milch, und ein wenig Schmaltz, mache einen Teig, nicht zu dicke, arbeite ihn wohl ab, wann der Teig wohl aufgangen, gieß ein wenig Milch in die Torten-Pfanne, schneide den Teig fein rund, wie eine Semmel, leg ihn in die Torten-Pfanne, mache oben und unten eine Glut von Kohl-Feuer, doch nicht zu viel, nach einer Viertel-Stunde schaue erst darzu, backs fein bräunlicht.

123. Weixel- oder Kirsch-Knödel oder Klösser.

Siede dürre Weixel oder Kirschen biß sie weich werden, seyhe die Suppe darvon, löße die Kern aus, hacke die Kirschen klein, nimm einen guten Löffel voll geriebene Semmel darunter, diese must du aber vorhero im Schmaltz oder Butter lassen anlauffen, schlage ein Ey daran, nimm Zucker und Zimmet, rührs untereinander, daß es ein fettes Teiglein werde, mache kleine Knödel oder Klösser, bestreue es ein wenig mit Mehl, und backs geschwind im heissen Schmaltz, sonst zergehen sie, lege die Knödel in eine Schüssel, daraus man isset, nimm die abgesiehene Kirsch-Suppe, zucker sie, und thue Zimmet darunter, brenns ein wenig mit Mehl ein, daß sie wohlgeschmack werde, und gieß diese Suppe auf die Knödel, und laß auf einer Glut ein wenig sieden, doch must du nicht zu viel Suppe daran thun.

124. Kirsch-Würste.

Mache den Teig an, und verfahre wie bey den Kirsch-Klössern, nur daß du den Teig in Würstel oder Stritzel schneidest, und backs im Schmaltz.

125. Eyer-Kraut.

Nimm wenig Schmaltz in eine seichte Pfanne, nur daß es den Boden benetzt, schlage etliche Eyer ab, darnach du viel machen wilst, saltz und pfeffers, schütt ein wenig von den abgeschlagenen Eyern in die Pfanne, allwo das Schmaltz ist heiß worden, breite es über die gantze Pfanne aus, daß ein schönes dünnes Blätlein, und schön geröstet auf beyden Seiten

ten wird, verfahre also mit den Eyern, und biß alles aufgegossen ist, und gebacken, darnach schneide lange Streiflein daraus, wie ein Kraut, thue es in eine Schüssel, gieß ein wenig Wein und Wasser darauf, lege etwas frische Butter daran, zuckers, und streue Weinbeerlein oder kleine Roßinen darauf, laß es eine Weile sieden.

126. Speck-Nocken. Nocken bedeut auch eine Mehl-Speiße.

Nimm frischen oder gesaltzenen Speck, hacke ihn klein, und thue ihn in eine Schüssel abtreiben, nimm darzu 2. oder 3. Eyer-Dotter, und ein gantzes Ey, rührs auch darein, mach mit Mehl einen Teig an, wie zu Nocken gehörig, saltz und schneids in ein siedend und gesaltzenes Wasser, wanns überbrennt, legs in eine Schüssel, bestreue es mit geriebener Semmel, oben und unten brenns mit Butter oder Schmaltz ab.

127. Vögel in Zwiebeln einzumachen.

Schneide Zwiebeln, und röste sie im Schmaltz, rupffe die Vögel, und röste sie auch im Schmaltz, und thus unter die Zwiebeln, gieß Wein und Fleischbrüh daran, gilbe sie mit Saffran, und würtze sie, so seynd sie recht.

128. Rahm-Krapffen zu machen.

Man soll nehmen ohngefehr ein halb Seidel obern süssen Rahm oder Sahn-Milch von dem allerbesten in eine Pfanne, und also siedig darein kochen, hernach gar ein schönes Mehl darzu thun, daß es so dick wird, wie ein Koch oder Muß; alsdann soll man ihn auf dem Kohl-Feuer wohl abtrücknen, zuvor aber 4. Eyer in ein warmes Wasser legen, das so warm ist, daß man die Hand mit darinnen halten kan, und sie ein wenig lassen anlauffen, da soll man eines nach dem andern in Teig schlagen, und wohl rühren, darnach den Teig auf einen fetten Teller thun, und fein Strützlein in ein nicht heisses Schmaltz einziehen, ist der Teig zu linde, so fahren sie von einander, und kan man sie rund einziehen.

129. Ein Essen so man den faulen Hannß nennt.

Man soll nehmen um 3. Kreutzer einen schönen weissen Semmel-Teig, und ein halbes Maaß des besten Milch-Rahms, 4. oder 5. Eyer-Dotter

Dotter darinn wohl zerschlagen, auch 2. Löffel voll frische Bier-Gerben, alles in den Teig giessen, und abrühren, ist er zu dünn, so soll man mehrer Mehl darein nehmen, und rühren, und auf einem warmen Ofen stehen und aufgehen lassen; alsdann soll man den Teig noch einmahl gar wohl und starck würcken, daß er fest wird, und formiren wie einen Zucker-Hut, und in den Back-Ofen schiessen, und fein warm, doch gemach lassen backen, so viel, daß man ihn schneiden kan; alsdann soll man ein scharfes Messer nehmen, und am Boden herab schneiden, eines grossen Fingers dick, und das andere alles nacheinder zerschneiden, eines Messer-Rucken dick, allein der Kopff muß auch so dick seyn, als das Untere; alsdann soll man eine frische Butter wohl mit Zucker vermischen, und die Schnitten zu beyden Seiten ziemlich dick damit bestreichen, und auf einander legen, und wieder in den Back-Ofen einschiessen.

130. Die guten Böhmischen Gollatschen.

Man soll einen solchen Teig nehmen, wie oben vermeldet, und eines Messer-Ruckens dicke runde Blätlein auswalgen, ein wenig grösser als ein zinnerne Teller, darnach soll man von guter süsser Milch und Eyern ein gutes Töpffel machen, dasselb auf einem Tuch und Reiterlein gar wohl aufgestrichen, daß gar trucken wird, das Töpffel soll man darnach mit einem guten dicken Rahm und zerlassener Butter anmachen, in der Dicke als ein Koch oder Muß, daß es sich aufstreichen läst, und also diß Töpffel auf die ausgewalgene Blätlein streichen, noch so dick als der Teig ist; man muß gar nicht an die Oerter hinaus streichen, sondern man muß ein Finger breit leer lassen, zweyfach über einander legen, daß es am Rande dick wird, damit die Fettigkeit nicht abrinnen kan, ehe mans einschiest, muß mans aber mit Butter bestreichen, und muß die Fülle erst darauf streichen, wann das Lädlein auf der Ofen-Schüssel liegt, wann mans essen will, soll mans wärmen.

131. Aufgeloffene Haasen-Oehrlein.

Nimm Schmaltz und Wasser in eine Pfanne, laß sieden, gieß es in schönes Mehl, und schlage 3. Eyer daran, mache einen Teig, und walge ihn dünn aus, formire Haasen-Oehrlein, und backs im Schmaltz.

132. Noch

Digitized by Google

132. Noch andere.

Mache einen Teig an mit etlichen Eyern, nimm ein Löffel voll Milch, Saltz, mach den Teig nicht zu hart, wälgere ihn auf das dünneste, forme es darnach wie Haasen-Oehrlein; man muß den Teig zweyfach zusammen legen, und mit einem Rädlein herum fahren, lege es ins Schmaltz, backs, und streue Zucker darauf.

133. Hirsch-Hörner zu backen.

Nimm 6. Eyer, klopffs wohl, und thue 3. Löffel voll Zucker daran, mach einen guten Teig, schneide ein Stücklein herab, das wälgere in der Form wie eine Spindel, und so dünn, daß es zweyfach einen Hirsch-Horn gleichet, und backs im Schmaltz, und wann du es aufträgest, so setze allezeit 2. und 2. gegen einander auf der Schüssel, so sieds wie Hirsch-Hörner.

134. Quitten-Straubeln zu machen.

Nimm 8. Quitten in ein Topff, gieß Rosen-Wasser daran, laß gar weich sieden, darnach scheel es, und schneids blätlicht, treibs durch ein Reuter, nimm ein gute Hand voll Mehl, und 4. Eyer-Dotter, und ein gantzes Ey, 20. gestossene Mandeln, und ein wenig Rosen-Wasser, und ein gute Hand voll Zucker, nimm Schmaltz in einer Pfannen, und backs wie die Mandel-Sträubeln, nimm auch so viel Butter darzu, wie zu den Mandeln-Sträubeln.

135. Süß Brod zu machen.

Nimm 3. Eyer, schlage sie in ein sauber Becken oder Schüssel, saltz es ein wenig, zertreibe die Eyer, nimm 4. Loth Zucker, zerstosse ihn klein, schütt ihn unter die Eyer, und treibs gelinde ab, hernach nimm gutes durchgeschlagenes Semmel-Mehl darzu, mache einen Teig daraus, in der Dicke wie zu einem Brand-Kuchen, knöte ihn wohl ab, und misch nach Belieben Aniß darunter, nehm 3. Oblaten, schlage den Teig darauf, nimm eine Torten-Pfanne, schmier sie ein wenig mit Schmaltz, und wische sie wieder sauber aus, setz auf ein Kohl-Feuer, doch daß es nicht gar zu heiß werde, leg das Oblat mit dem Teig darein, bestreue es mit Zucker, laß fein braun backen, hernach nimms heraus, und lege andere darein, so lang du Teig hast.

136. Noch eines mit Mandeln.

Ein Pfund Zucker fein klein gestossen, und durchgesiebet, ein halb Pfund Mandeln immerzu mit Rosen-Wasser klein gestossen; alsdann nimm 6. Eyer, schlags unter die Mandeln, rührs wohl ab, hernach thue den Zucker darunter, und rührs eine gute Weile, dann drey Viertel-Pfund Mehl auch darunter gerührt, die Formen mit Butter beschmiert, und den Teig darein gegossen, gar kühl gebacken, damit sie schön aufgehen.

Von allerhand Sachen.

137. Eine Kunst/ allerhand Vögel einzumachen/ daß sie sich lang behalten sollen.

Erstlich muß man die Vögel sauber rupffen und reinigen, die Köpffe und Kröpffe abschneiden, und das Eingeweid heraus nehmen, setze hernach sauber Wasser in einen Kessel oder Hafen zum Feuer, wann das Wasser sied, so wirff die Vögel hinein, und laß sie einen Sud thun, darnach nimm sie heraus auf ein Bret, damit das Wasser absincket, dann nimm ein höltzernes Fäßlein, nachdem du viel Vögel hast, und legs voll an, saltze es, daß sie recht im Saltz seyn, lege ein wenig zerstossene Wacholder-Beeren darzwischen, gieß ein mittelmäßigen Eßig daran, daß über die Vögel geht, und vermach es, wann du essen wilt, mach das Fäßlein auf, und brate davon.

138. Die Schweitzer-Käß zu machen.

Erstlich im Sommer, wann man zu der Nacht milckt, und die Milch in die Stürtze oder Milch-Aesche seyhet, so muß mans schon den andern Morgen frühe abräumen oder abfahmen, ist es aber im Winter, so kan mans 3. Tage stehen lassen, biß mans abräumet, hernach nimmt man dieselbige Milch, und thuts in einen Kessel, den man hängen kan, und macht ein kleines Feuer darunter, daß die Milch ein wenig wärmer wird, als sie von der Kuhe kommt, hernach thut mans weg vom Feuer, die Lup oder Läbe hinein, darnach man viel Käse macht, muß die Lup auch seyn; wann aber die Lup oder Molcken neue ist, so nimmt man weniger, als wann sie alt ist, wann man hat die Lup oder Molcken hinein gethan, so rührts

rührt mans mit dem gröſten Abraum-Löffel durch einander, aber nicht auf dem Feuer, hernach läſt man den Löffel darinnen ſchwimmen, wann der Löffel ſteht, ſo iſt es zuſammen gangen, hernach thut man mit dem Löffel das Schändliche, ſo oben auf ſchwimmet, heraus ſchöpffen, dann die Lup iſt auch offt oben, hernach mit dem Löffel ein wenig die zuſamm gegangene Milch zerſchnitten, hernach wieder auf das Feuer, und rührt es mit einem Spatel alleweil auf der Glut, biß es ein rechter Dopffen oder Klumpen wird, und ſich zuſammen ſetzt, der Dopffen muß gantz härtlich ſeyn, wann man rührt, und thut hernach den Spatel heraus, und daß in der Mitten kein Klumpen oder Dopffen mehr ſchwimmt, daß man gar nichts davon ſieht, ſo iſt es feſt genug, hernach greifft man hinein, und formiret darinn ein wenig den Käß, und hebt ihn heraus auf einen Stein, hernach einen höltzernen oder blechernen Reiff darüber, und wieder einen Stein darauf geſchwert, und in ein oder zweyen Tagen geſaltzen, und ſo etliche Tag alle zwey Tag, hernach offt ſauber abgereiniget oder gebutzt, ſo iſt er fertig.

139. Wie man die Lup zu dieſen Käſen machen muß/ iſt alſo:

Erſtlich nimmt man Kälber-Mägen, waſcht, und ſäubert ſelbige fleißig, hernach bläſt mans auf, und behälts biß man eine Lup machen will, dann nimmt man dieſer Mägen 1. oder 2. darnach man viel machen will, und thuts in ein kleines Wändel oder Molde, das unter ſich ein Zäpflein hat, daß man die Lup kan heraus laſſen, wann man 2. Mägen nimmt, ſo muß man eine Hand voll Saltz nehmen, nimmt man aber nur einen, ſo nimmt man den halben Theil ſo viel, ſaltzt alſo die Mägen, und hernach Käß-Waſſer darauf, und läſt es an einem laulichten Ort ſtehen, daß es nicht zu kalt oder zu heiß iſt, alſo iſt es fertig. Den Käß muß man drey Wochen ſaltzen, aber nur alle zwey Täge, und ſauber reinigen mit Waſſer.

140. Die guten geſcheelten Roſtraun-Schlegel zu machen.

Erſtlich nimmt man die zwey Schlegel oder Keulen, und ſaltzt ſie gar wohl, abſonderlich wo das Fett iſt, da muß man recht das Saltz

hinein ſtecken, dann thut mans in ein Schaff oder höltzern Gefäß, und gieſt alle Tag die Suppe herunter, und wieder darüber, und läſts 5. oder 6. Tag alſo liegen, oder noch etwas länger, darnach hängs in Rauch, auch 5. oder 6. Tage, ſie müſſen ſtetigs mit Wacholder-Stauden geſelcht oder geräuchert werden, und man muß offt darzu ſehen, daß ſie nicht zu wenig oder zu viel ſeyn, ſie werden gerade drucken und feſte, wann ſie genug ſeyn. Sied ein, laß ihn kalt werden, wann du wilſt, ſchneide Stücken davon, mach eine ſaure Milch-Rahm-Suppe, darüber Cappern, laß auf einer Schüſſel eine Weile ſieden.

141. Hammen auf eine neue Manier zu räuchern oder zu ſelchen.

Erſtlich laß es fein wohl ſaltzen, und in ein Schaff oder höltzern Gefäß legen, und 8. Tage beſchweren, oder auch nicht ſo lang, und alle Tag einmahl die Suppe abgieſſen, und wiederum darüber, hernach nimmt mans, und ſiedet ſie in einem Keſſel, daß ſie hübſche Weite haben, in einem wohlgeſaltzenen Waſſer, ſo lang als man ein Kälbernes Fleiſch ſiedet, darnach thut mans heraus, ſeyhet das Waſſer ab, und hängts in Rauch, räuchers mit lauter Wacholder-Beeren, die dörffen über 6. Tage nicht ſelchen oder räuchern, ein oder zwey Tage mehr hat nichts auf ſich, man muß ſehen wann ſie genug ſeyn.

142. Geräucherte Würſt.

Nimm zwey Theil mager Schweinen-Fleiſch, ein Theil mager Rind-Fleiſch, hacks gar klein, ſaltze es mit einem geröſten Saltz ziemlich wohl, dann nimm klein geſtoſſen Zimmet, Negelein, Ingber, ein wenig Muſcaten-Blüthe, Muſcaten-Nüſſe, gröblicht zerſtoſſen, Pfeffer, miſch unter gemeldtes Fleiſch, daß wohl untereinander kommt, nimm geräucherten Speck, in Mangel deſſen friſchen klein gewürffelt geſchnittenen darunter gethan, ein wenig mit rothen Wein benetzt, in die Bratwürſt-Därmer gefüllt, gar feſt und gut, mit Spenath geſtupfft, daß kein leerer Ort in Därmen bleibe, ſonſt werden ſie gleich ſchlimplicht; Die Därmer müſſen nicht naß, ſondern fein trucken ſeyn, wanns alsdann gut und feſt eingefüllt, ſo bind mans mit einem Spagat an beyden Orten zuſammen, und an ein Stänglein hängen, nur der Spagat, die Würſte aber müſſen mit beyden

beyden Enden über sich, und 3. Tage an der Lufft trucknen, hernachmahls in Rauch gehängt, und gar kühl abselchen lassen. Diese Würst gehören unter die Arten des Sauerkrauts, Kohl, Ollea, können auch roh gegessen werden.

143. Zerbelat-Würste.

Nimm von einem Schwein die Krumm-Beine oder Seiten-Brätlein, welche nicht feist, aber sonsten gar brätig seyn, lege sie auf ein sauber Bret, und laß an einem lüfftigen Ort 6. Tage stehen, zu 12. Pfund Schweinen- nimm 2. Pfund Rind-Fleisch, laß es ingleichen also trucknen, wie das Schweinerne, hacks hernach aufs kleineste, doch daß das Geäderwerck und das Zähe nicht darbey bleibt, wann nun alles gar klein ist, so nimm frischen Speck, der in des Schweinen-Fleisch Alter ist, schneide ihn gewürffelt, in der Grösse wie ein Hasel-Nuß, mische es unter das gehackte Fleisch, daß es wohl fett wird, und der geschnittene Speck fein hübsch darunter heraus schauet, hernach stoß Pfeffer fein grob, daß die Körner halb seyn, und saltze sie ziemlich wohl, nimm feine grosse rinderne Därmer, die sauber gereiniget seyn, laß eine gute Zeit im Wasser liegen, daß sie sauber seyn, damit kein alt Fett daran klebt, truckne die Därmer mit einem Tuch aufs beste, fülle hernach das eingemachte Brätlein so gediegen und fest, als es möglich, wann der Darm gleich zu Zeiten zerspringt, daß man einen andern nehmen muß, seyn sie doch nicht zu fest angefüllt, sondern je fester je besser, und wo eine Lufft in dem Darm ist, so stich mit einer subtilen Nadel darein, alsdann binds mit einem starcken Spagat oder Baste, so fest es möglich ist, und mache die Würst nur Spannen lang, hängs auf ein Stängel, laß ein rösches Feuer machen, und von weiten übertrucknen; alsdann hängs in Rauch, laß aber gar kühle selchen, daß sie gleichsam nur von Rauch und Lufft geselcht werden, und mache alle Wochen 3. mahl von Wacholder-Stauden einen Rauch darunter, laß also 4. Wochen oder länger selchen, behalts an einem lüfftigen Ort, und schmiere sie mit Schweinen-Schmaltz an, wanns im Sommer gar heiß ist, daß sie riechend werden, so mache sie ein in ein Aschen, und beschwere sie mit einem grossen Stein, so bleiben sie gerecht.

Register

Uber die in diesem Koch-Buch befindliche 1030. Speisen.

Nebst einen Anhang / bestehend in mehr dann 150. Sorten.

Das I. Capitel.

Von Suppen.

1. Suppen von Hagebutten oder Hüfften. 1
2. von Quitten oder dörre Weixel. 1
3. von Zwetschgen. 2
4. von Feigen. ibid.
5. von Birn oder Aepffeln. ibid.
6. Gehackte oder geriebene Gersten. ibid.
7. oder Eyer-Dottern Muß. 3
8. oder Kayser-Gersten. ibid.
9. oder ordinari Gersten. ibid.
10. von Schwaden. 4
11. von Ulmer- oder Perlen-Gersten. ibid.
12. von Reiß. ibid.
13. Wein-Suppen mit Eyern. 5
14. Wein-Suppen ohne Eyer. ibid.
15. Suppen mit braun Bier. ibid.
16. mit verlohrnen Eyern. ibid.
17. Die sogenannte Bettel-Manns-Suppen. 6
18. mit frischer Butter. ibid.
19. mit Nudeln und Macaronen. ibid.
20. mit Macaronen allein. 7
21. von gestossenen Mandeln. ibid.
22. von gestossenen Hühnern. ibid.
23. von Rep Hühnern. 8
24. von Rep-hühner-brüstlein, oder Haschée für Krancke. ibid.
25. von gestossenen Kramet-Vögeln und Lerchen. ibid.
26. Gestossene Kalb-fleisch-suppen. 9
27. Oder allgemeine Schie. ibid.
28. Krafft-Suppen oder Boullion in Zinnern Flaschen zu machen. 10
29. oder Olii vor Krancke. ibid.
30. oder Krafft-Boullion in irdenen Hafen. 11
31. von gestossenen Kräutern. ibid.
32. von allerhand Kräutern so nicht durchgetrieben werden. ibid.
33. von Borro oder spanischen Lauch. 12

34. Von

34. von Sellerie. 12
35. von Krebſen. ibid.
36. von dem Ragu, wie ſolches zu machen. 13
37. von gebackenen Erbis. ibid.
38. von Erbſen ordinari. ibid.
39. mit gebrennten Mehl und Kümmel. 14
40. von Holder-blüh. ibid.
41. von Pamiſan- oder Holländiſchen Käß. ibid.
42. von weiſſen Rüben. 15
43. von weiſſen Kraut oder Wirßing. ibid.
44. Jäger-ſuppen. ibid.
45. Fürſten-ſuppen von kleinen Vögeln oder Lerchen. 16
46. von kleinen oder groſſen Roſinen. ibid.
47. von Linſen. 17
48. von Habergrüße. ibid.
49. von Haber-Mehl. 16
50. von Morcheln. ibid.

Das 2. Capitel.

Von allerhand Potagen.

1. Potage von ang-ſchlagenen alten Hühnern. 18
2. - - von Provitiol oder gefüllten Semmel-klöſen. ꝛc. 20
3. - - von gefüllten Lactuc oder Salat. 21
4. - - von fachirten Krebſen. 23
5. - - von Krebſen. ibid.
6. - - Ein andere von Krebs-ſchwäntzen Morcheln und Spargel. 24
7. Potage von Krebſen mit Morcheln, Kälber-brieß und Artiſchocken-böden oder Kern. 25
8. - - von alten Hühner Fachés. 26
9. - - von braunen Köhl mit Schuncken und Met würſten. 27
10. - - von gefüllten oder ungefüllten jungen Hühnern. ibid.
11. - - von jungen Hühnern mit Krebſen, Morcheln und Triffel. 28
12. - - von jungen Tauben mit Schnecken und Morcheln. 29
13. - - von Antiſgen mit gefüllter Kalbs-bruſt. 30
14. - - von Reiß, von alt- oder jungen Hühnern oder Kalb-fleiſch ꝛc. 31
15. - - von Enten oder Gänßen mit gelben und weiſſen Rüben gedämpfft. 31
16. - - von Würſching oder weiſſen Kraut, mit Enten oder Gänß und dörren Speck. 32
17. - - von Nudel oder Macaronen mit Capaunen oder guten alten Hühnern, oder Kalbs-bruſt, Kalbsſchlegel, oder jungen Hühnern. ibid.
18. Eine Oli zu bereiten. 33
19. - - von Kalbs-ſchlegel oder Gänß oder Enten mit gefüllten Cucummern oder Kümmerlinge. 34
20. - - von Krebſen. ibid.
21. - - von gefüllten Hechten. 35
22. - - Eine andere von angeſchlagenen Hechten mit Krebſen. 36
23. - vom Hecht, Käß-köhl, und Krebſen. 37
24. - - von Krebs- und Hecht-Fachée. 38

25. Pota-

25. Potage von gebackenen Hecht, mit gebackenen Erbsen. 39
26. - - von gefüllten Karpffen, mit dergleichen Karpffen-klöß und Porro. 40
27. - - von angeschlagenen Karpffen, mit Morcheln und dergleichen Klösen. ibid.
28. - - von Karpffen Provitiol mit dergleichen Klösen, Krebs-schwäntzen und Morcheln. 41

Das 3. Capitel.

Vom Rind-Fleisch.

1. Wie man das gebratene Rindfleisch zurichten soll. 42
2. ein Brust-kern oder gutes Stück Rind-fleisch, mit einer weissen Sardellen Sooß. ibid.
3. Rind-fleisch mit gantzen Gewürtz. 43
4. - - Gedämpfft. ibid.
5. - - ein andere Art gedämpfft. ibid.
6. ein Rinds-Lembraten gedämpfft. 44
7. Rind-Fleisch auf Niederländische Art zu kochen. 45
8. - auf Englische Art zu kochen. ib.
9. eine Rollade von Rindfleisch. ibid.

Das 4. Capitel.

Vom Kalb-Fleisch.

1. Fricasée vom Kalb-Fleisch.
2. Kalb-Fleisch mit Morcheln, Trifeln oder Moseran. 47
3. Kalb-fleisch Fricasée mit Sardellen. 47
4. - - Proschollen. 48
5. - - Fricanto. 49
6. - - Vögel zu machen. ibid.
Ragout über obige Vögel. ibid.
7. Kalbfleisch Pulpeto. 50
8. - - mit Austern. ibid.
9. - - mit Sardellen. ibid.
10. Kalb-fleisch Alledobié braun und warm. 51
11. - - weisse Alledobié, die man warm und kalt geben kan. 52
12. - - Margenat. ibid.
13. - - mit Muscheln. ibid.
14. - - mit Spinath. 53
15. - - Poctune. ibid.
16. - - Angeschlagen. 54
17. - - Carmonade. 55
18. - - mit grüner Peterfilge. ibid.
19. - - mit Moseran und Speck. ibid.
20. - - mit Capern. 56
21. - - auf Polnisch mit Mandeln und Rosinen. ibid.
22. - - mit Limonien. ibid.
23. - - Geklopfftes und gedünstes. 57
24. - - Haschee. ibid.
25. - - mit Käß-köhl oder Blumen-köhl. 58
26. - - mit Artischocken und Krebsen. ibid.
27. - - mit Kalb-fleisch klösen. ib d.
28. - - Würste zu machen. 59
29. - - mit Spargel oder Hopffen 60
30. - - mit Muscheln auf ein andere Art. ibid.
31. - - mit Petersilgen Wurtzeln. ib.
32. - - mit Speck. 61
33. - - mit Mandeln u. Rosinen. ib.
34. Rinds-

34. Rind fleisch in der Citronen-brüh oder Sooß. 62
35. Ein Kalbs-Kopff gefüllt mit sein eigenen Fleisch. ibid.
36. - - auf ein andere Art mit Mandeln, Rosinen und geriebener Semmel. 63
37. ein Kalbs-kopff in Kappern-Sooß. 64
38. - - dito mit Citronat und Pinien-brüh, Citronen und Zucker. ibid.
39. ein Kalbs-kopff auf schlechte Art. 65
39. ein Kalbs-kopff mit Moseran. 66
40. ein Kalbs-kopff kalt oder warm aufzutragen. ibid.

Kalbs-Zungen.

41. Kalbs-Zungen in einer Pommerantzen-Sooß, 67
42. - - in einer süssen Citronen-sooß. ibid.
43. - - in Kappern-Sooß. 68
44. - - in einer süssen Brüh ohne braun Mehl. ibid.
45. - - in einer Petersilien-Brüh. ib.
46. - - Grillier oder Carmenade. 69
47. - - gebraten mit Cappern. ibid.
48. Kalbs-Ohren Fricasée. ibid.
49. - - mit frisch- oder dörren Morcheln. 70
50. Kalbs-ohren mit Hühner-mägen und geriebener Semmel gestaufft. b.
51. Kälber-brieß mit jungen Hopffen. 71
52. Kälber-brieß mit Sardellen. ibid.
53. - - mit Spargel. 72
54. Kälber-brieß mit Austern und Austern-Brüh. 73
55. Kälber-Brieß braun geschnurrt mit Morcheln. 73
56. Kälber-brieß in einer Citronen-sooß. 74
57. - - mit Muscheln. ibid.
58. Kälber-brieß und Euter-Fricasée. ibid.
59. - - mit Triffeln. 75
60. Kälber-brieß mit grün Erbsen. 76
61. - - in der Moseran-brüh. ibid.
62. - - in brauner Butter zu rösten mit Citronen-safft. 77
63. - - an die Spießlein mit Morcheln und frischen Speck. ibid.
64. - - gehackt und in das Kalbs-netz mit Mandeln und Rosinen geschlagen. 78
65. - - in Kalbs-Netz zu braten. ibid.
66. - - zu spicken und zu braten. ibid.
67. Kälber-Hirn zuzurichten. 79

Kalbs-Leber.

68. Kalbs-Leber gedämpfft und gespickt. 79
69. - - Kuchen zu machen. 80
67. - - gefüllt mit Mandeln und Rosinen. ibid.
68. - - Klöse zu machen. 81
69. - - Würste zu machen. ibid.
70. - - in der Weinbrüh. 82
71. Kalbs-Leber geröst mit- oder ohne Zwibel. ibid.
72. - - gebacken. ibid.
73. - - auf ein andere Art. 83

Kalbs-Lungen.

74. Kalbs-lungen mit Moseran. 83
75. Kalbs-

75. Kalbs-Lungen in der Peterſilgen-brüh. 83
76. Kalbs Lungen Fricaſsée mit Eyer-Dottern. 84
77. - - mit Cappern und Citronen. ib.
78. - - in einer ſauren Brüh. ibid.
79. - - gefüllt mit einer Sooß. 85
80. - - Kalbs-Lungen Muß mit gebackenen Eyern oder Ochſen-augen. ibid.
81. Kalbs Lungen-muß oder Haſchée mit Kappern und kleinen Roſinen mit gebackener Semmel. ibid.
82. Kälber-Hertz zuzurichten. 86

Kälber-kröß.

83 Kälber-kröß mit Moſeran. 86
84. - - Fricaſsée mit Eyer-dottern. 87
85. - - mit Peterſilgen. ibid.
86. - - Paſtetlein. ibid.
87. - - zu backen. ibid.
88. - - in einer Wein-brüh. 88

Kälber-Füß.

89. Kälber-Füß-Fricaſsée. 88
90. - - mit Morcheln oder Schampion. ibid.
91. - - in einer ſauren Sooß. 89
92. - - mit Majoran. ibid.
93. Allebres von Kälber-Füſſen und Kalbs-Ohren und friſchen ſchweinen Schwarten. 90
94. Kälber-Füß Carminade. ibid.
95. - - in der Wein brüh. 91
96. - - farcirt mit ein Kalb-Fleiſch-Farce. ibid.
97. - - mit Cappern. ibid.
98. - - mit einer Gallerie oder Sulzen. 92
99. - - gebacken. ibid.

Kälber-Mägen und Wänſt.

100. Kälber-mägen und Wänſt zu füllen. 92
101. - - mit weiß Kraut zu füllen. 93

Das 5. Capitel.

Hammel- und Schöpſen-Fleiſch.

1. Ein Hammel-ſchlegel warm mit Caſtanien. 93
2. Hammel-ſchlegel weiß alicobi. 94
3. Hammelſchlegel oder Hammelfleiſch mit Cucummern oder Kümmerling. ibid.
4. - - in Sardellen-Sooß. ibid.
5. - - mit Zwibeln und Kümmel-ſooß. 95
6. - - dito mit ein Cappern-ſooß. ibid.
7. - - angeſchlagen. ibid.
8. - - gefüllt. 96
9. - - mit gedämpfften Birn. ibid.
10. - - mit gedämpfften weiſſen Rüben. ibid.
11. Hammels-brüſte gefüllt und abgebraten, worüber allerley Ragout können gemacht werden. 97
Ein andere Füll. ibid.
12. Hammel-fleiſch Carminade. ibid.

Das 6. Capitel.

Vom Lamm fleiſch ꝛc.

1. Lammfleiſch mit Schambion. 98

2. Lammfleisch mit Limonien. 98
3. - - mit Morcheln. ibid.
4. - - Fricassée. 99
5. - - mit Citronen-sooß. ibid.
6. - - mit Hopffen oder Spargel. ib.
7. - - Rüblein marginirt. ibid.
8. Lamms-fleisch mit Peterſilgen-wurtzel gestaufft. 100
9. Lammfleisch mit Sardellen-sooß. ib.
10. - - mit Artischocken. 101
11. - - mit allerhand guten Kräutern. ibid.
12. - - mit Spinath. ibid.
13. - - mit jungen gelben Rüben und grünen Erbsen. 102
14. Lamms-brüstlein gefüllt, worüber allerhand Ragout können gemacht werden, auch mit grüner Gartenwaare zu kochen. ibid.
15. Lammfleisch mit jungen Köhl. ibid.
16. - - Lamms-köpfflein zuzurichten. 103
17. - - gebacken. ibid.
18. Lamms-Geschlünge mit grüner Peterſilgen. ibid.
19. - - Fricassée. 104
20. - - in der Milch. ibid.
21. Lamms-Lungen Kröpfflein gebacken. ibid.

Das 7. Capitel.

Von Bock-Fleisch.

1. Bock-fleisch in einer sauren Brüh. 105
2. - - mit Kümmel und Zwibel-sooß. ibid.
3. - - mit Salbey. 106

Das 8. Capitel.

Von Geiß-oder Ziegen-Fleisch.

1. Ziegen-fleisch. 106
2. - - mit Stock-oder andern Morcheln. ibid.
3. - - mit Majoran. 107
4. - - mit Speck. ibid.
5. - - das gebraten geweſt, in sauern Sooß. ibid.
6. - - das gebraten geweſt, auch frischer zu stooffen mit geriebener Semmel und Sardellen. 108
Ziegen-braten eingemacht mit Sardellen. ibid.
7. - - mit Sauerampffer. ibid.

Das 9. Capitel vom Wild-prät.

Von Bären.

1. Bärentatze gebraten. 109
2. - - in sauern Sooß. ibid.
3. - - mit Zwibel und Peterſilge. ibid.

Das 10. Capitel.

Von Hirschen.

1. Hirschen-ziemer mit Mandeln, groſe Roſinen und Kälber-schweiß. 109
2. - - Drisenet. 110
3. Hirschen, Schweinen, oder Reh-wild-prät in einer süssen Citronen-Sooß zu kochen. 111

4. Hir-

4. Hirſchen, Schweinen, oder Reh-wild-prät in einer Pommerantzen-Sooß ꝛc. 111
5. — dito in einer ſüſſen Sooß mit Mandeln, und kleinen oder groſſen Roſinen zu kochen. 112
6. — dito mit Citronat zu kochen. ib.
7. — Hirſch-Schwein- und Reh-wild-prät in Wachholder-ſooß. ibid.
8. Gebratenes Wild-prät als ein Ragout einzumachen. 113
9. Gebratenes Wild-prät geſtaufft. ib.
10. Gebratenes Wild-prät mit Cappern-Ragout. ibid.
11. Hirſchen- oder ſchweinen-Wild-prät das mager iſt von dem Schlegel zu dämpffen. 114
12. Hirſch-kolben zuzurichten. ibid.
13. — Fricaſſée. ibid.
14. — Kolben mit Krebsſchwäntzen. 115
15. — mit Morcheln. ibid.
16. — mit Triffeln. ibid.
17. Hirſch-Ohren zuzurichten. 116
18. — geſtaufft mit Peterſilge. ibid.
19. Hirſchen-füſſe Carminade oder auf den Roſt gebraten. ibid.
20. — Fricaſſée oder mit Senfft. ib.
21. — kalt an ſtatt eines Salats, mit Zwibel, Peterſilgen, Baum-Oel, Eßig, und Gewürtz zuzurichten. 117
22. Wilden Schweins-Kopff zu kochen. ibid.
23. Wilde Friſchling zu marginiren, daß man lange davon eſſen kan. ibid.

Das 11. Capitel.

Von Span-Ferckeln.

1. Span-ferckel in der Sultzen. 118
2. — in einer Senfft-ſooß. ibid.
3. — Rolate. 119
4. Ein Driſenet von abgebratenen Span-Säuen, oder übergebliebenen Ferckeln. ibid.

Das 12. Capitel.

Von zahmen Schwein-Fleiſch.

1. Schweins-Rücken Carminade. 120
2. Schweinen Fleiſch in einer ſauren Zwibel-brüh. ibid.
3. Schweins-ſchlegel in einer Pfeffer- oder Lebkuchen-brüh. ibid.
4. Schweins-Ohren und Rüſel in einer Senfftbrüh. ibid.
5. Ein Sultzen von Schweins-Ohren, Rüſel und Füſſen. 121
6. Schweins-Ohren und Füß-Carminade. ibid.
7. Ein ſauers Topff-braten von der jungen Schweins-waar, als: Zungen, Miltz, Nieren, Schwantz, ꝛc. ib.
8. Schweins-Ohren, Rüſel, und Füß-Ragout mit Kappern. 122
9. Schwein-fleiſch auf Wild-prät-art mit Schweiß. ibid.
10. Schweinfleiſch auf Wildprät art in der Wachholderbrüh. ibid.
11. Preßkopff vom Schweins-kopff, Rinds-kopff, Kalbs-Ohren, dürre Zungen, und Piſtacien. 123

Das 13. Capitel.

Von Welſchen- oder Pip-Hahnen.

1. Alladoby von Welſchen Hahnen. 123
2. Welſche Hahn- oder Pip-hennen-Ragout mit Sardellen. 124
3. — dito auf eine ander Manier. ib.
4. — dito Ragout mit Kappern. ibid.
5. Ein Fricaſsée von der Bruſt. ibid.
6. Ein Ragout von Pip-Hahn- oder Hennen-flügel mit Triffeln. 125
7. Piphahn- oder Piphennen-Fliegel braun zu machen, hernach mit Morcheln oder Triffeln. ibid.
8. — Fricaſsée. ibid.
9. — dito in der Majoranbrüh. 126
10. Ein Ragout, oder ein eingemachtes von den Piphahnen Gerippe, braun mit dem Poudre Royal. ibid.
11. Piphahnen-Ragout mit Citronen. ibid.

Auf einander Manier. 127
12. — dito mit Brücken. ibid.
13. weiſſe Würſte von der Piphennen-bruſt zu machen. ibid.
14. Piphahnen-Crillier oder Carminade auf den Roſt zu machen. 128

Das 14. Capitel.

Von alten Hühnern.

1. Alte Hühner angeſchlagen. 129
2. — dito auf ein andere Manier. ib.
3. — mit Käß-köhl, Carviol, oder Blumen-köhl. 130
4. — mit jungen Hopffen. 131
5. — mit Reiß. ibid.
6. — mit Spargel. ibid.
7. — mit Nudeln oder Macaronen. ibid.
8. — mit Schwaden. 132
9. — mit Zucker-Wurtzel. ibid.
10. — mit Mandeln und Roſinen. ib.
11. — Klöß oder Knöblein zu machen. 133
12. Ein Pactum von alten Hühnern. ibid.
13. Kleine Pactum von alten Hühnern in blecherne Reiſtlein. 134
14. Alte Hühner mit Piſtacien und Morcheln. 135
15. Alte Hühner mit Schambion. 136
16. — Margenat. ibid.
17. — mit einer Cappern-ſooß. ibid.
18. — in einer Majeranbrüh. 137
19. — in Sardellen-ſooß. ibid.
20. — dito auf eine andere Manier mit geriebener Semmel und Sardellen geſtaufft. ibid.
21. Alte Hühner mit Sellerie gehackt. 138
22. — dito auf ein andere Art mit geriebener Semmel. ibid.
23. — mit gantzen Gewürtz. ibid.
24. — mit Artiſchocken Krebs- und Kolbfleiſch-klößlein, Hühner-mägen und Lebern. ibid.
25. — mit ausgebrochenen grünen Erbſen, mit Krebſen und Brat-würſten. 139
26. — mit Käßköhl, Kälberbrieß, Morcheln ꝛc. 140
27. Alte Hühner und Capaunen mit Triffeln,

Triffeln, Morcheln, Schambion, Moseran, Kalbfleisch-Klößlein, Krebs-schwäntz und Schnecken. 140
28. alte Hühner-Fricasée. 141
29. — mit Italiänischen Nudeln oder Macarona. 142
30. — Haschée. ibid.
31. — Ragout von der Brust. 143
32. — mit Sellerie auf ein andere Art. ibid.

Das 15. Capitel.

Von jungen Hühnern zu kochen.

1. Junge Hühner mit ausgebrochenen grünen Erbsen. 143
2. — mit Stichelbeer. 144
3. — mit Johannes-beer. ibid.
4. — Fricasée mit Poudre-Royal. ibid.
5. — Fricasée mit Sardellen. 145
6. — weiß mit frischen Morcheln. ibid.
7. — mit dörren Morcheln und Citronen. 146
8. — braun gedämpfft mit Morcheln und Sardellen. 147
9. — mit Schambion. ibid.
10. — mit Triffeln. 148
11. — gantz zu kochen mit Triffeln. ib.
12. — mit Moseran oder Mayen-Schwämmlein zu kochen. 149
13. — gantz mit Austern zu kochen. ibid.
14. — zerschnitten mit Austern zu kochen. 150
15. — mit Muscheln. ibid.
16. Junge Hühner mit Krebsen gefüllt, mit ein Ragout darüber von Hopfen und Krebsen. 151
17. — dito auf ein ander Art zu füllen ohne Krebs. 152
18. — mit gestossenen Mandeln und geriebener Semmel oder Eyer-brod zu füllen. 153
19. — gefüllt mit Mandeln, Rosinen und Citronat. ibid.
20. — gefüllt mit Speck, dürren Fleisch und geriebener Semmel. 154
21. — die gantz sind in einer süssen Pommerantzen oder Citronen-sooß zu kochen. 155
22. — in einer Brandenburger-sooß gantz zu kochen. ibid.
23. — gantz oder zerschnitten, mit Petersilgen-Wurtzel. 156
24. — in Milch Raam zu kochen. ibid.
25. — in einer Citronen-brüh oder Sooß. ibid.
26. — mit grün Petersilgen-kraut, oder Majoran-brüh zu kochen. 157
27. — mit gefüllt- oder ungefüllten Lactuc. ibid.
28. — mit jungen Hopffen und Spargel. ibid.
29. — mit Krebs-Schwäntzen. 158
30. — Fricasée mit Milch, Zwibeln und Petersilgen. ibid.
31. — in der Limonen-brüh oder Sooß. 159
32. — Marginirt. ibid.
33. — aus Eyern gebacken. 160
34. — die gebraten und schon auf der Tafel gewesen sind, und man sie nicht mehr geben kan oder will, eingemacht. ibid.

Junge

Junge Hühner gestaufft mit Sardellen. 160
35. Abgebratene junge Hühner mit Cappern. 161
36. — die vorhero schon abgebraten gewest, mit Triffeln oder Morcheln, oder auch alles beydes zusammen an die junge Hühner zu kochen. ibid.
37. Abgebratene junge Hühner mit Citronen zu stauffen oder einzumachen. 162

Das 16. Capitel.

Von zahmen Enten und Gänßen.

1. Enten oder Gänß mit Mandelkern. 162
2. — gedämpfft. ibid.
3. — oder weiß zu kochen mit ein Ragout von Cappern und Bratwürsten. 163
4. — mit Käß-köhl, Carfiol oder Blumen köhl zu kochen. 164
5. — oder Gänß weiß Alladoby. ibid.
6. — mit gedämpfften Zwibeln. ibid.
7. — mit Castanien und dero Mägen und Lebern. 165
8. — mit Sauerampffer. ibid.
9. — in Braunschweiger Köhl zu kochen. 166
10. — auf eine andere Manier in Baum-Oel mit geräucherten Gänß- und Metwürsten. ibid.
11. — mit Hertzköhl oder Würsching und Speck. 167
12. Gänß oder Enten mit gedämpfften weissen Rüben. ibid.
13. Gänß oder Enten mit gedämpfften Birn oder Quitten. 168
14. — dito mit ausgehörnten Feld-Erbsen, und mit den Mägen und Lebern. ibid.

Von denen abgebratenen Gänßen oder Enten, die nicht mehr auf die Tafel können gegeben werden, die können also eingemacht oder zu einem Ragout gemacht werden. 169

15. Abgebratene Gänß oder Enten mit Cappern zu kochen. ibid.
16. — dito mit Oliven zu kochen. ibid.
17. — dito mit Prücken zu kochen. ib.
18. — dito mit Morcheln und Cappern. 170
19. Das junge von Gänßen mit Mandeln und Rosin zu kochen. ibid.
20. — dito in einer schwartzen Sooß oder Brüh mit dem Gänß-schweiß zu kochen. 171
21. — dito in einer Majoran-brüh zu kochen. ibid.
22. — dito in einer Pfefferkuchenbrüh zu kochen. 172
23. — dito in einer Kappern-Sooß mit, oder ohne Zucker und Citronen zu kochen. ibid.
24. — dito mit weissen Rüben zu kochen. ibid.
25. Vorgehäß mit Kappern einzumachen. 173
26. — dito mit Kälber-schweiß zu kochen. ibid.
27. — dito in einer sauren Zwibelbrüh zu kochen. 174

Das

Das 17. Capitel.

Von jungen Tauben.

1. Junge Tauben gefüllt mit Eyern, Peterſilgen und Schnittling. 174
2. - - mit Krebs-Farce oder eine Füll von Krebſen zu füllen, und an ſtatt eines Gebraten geben, oder mit ein Ragout. 176
3. - - Fricaſsée mit Raam und Eyer-Dottern. 177
4. - - Fricaſsée mit Sardellen ibid.
5. - - gantz gedämpfft mit Morcheln und Piſtacien. 178
6. - - mit Brat-würſten Kalbfleiſch-Klöſen und Morcheln. ibid.
7. - - geſtopfft mit grün Peterſilgenkraut. 179
8. - - geſpickt und gedämpfft mit ein Ragout von Triffeln. ibid.
9. - - Grillier auf den Roſt in Back-Ofen oder Brat-röhren. 180
10. - - Margenat. ibid.

Das 18. Capitel.

Von allerhand Paſteten.

1. Paſteten von Kalbs-Schlegel und Kalbfleiſch. 181
2. - - von Kalbs-Schlegel auf andere Manier mit ein Gehäck. 182
3. - - dito auf ein andere Art kalt zu geben. ibid.
4. - - von Kalbfleiſch mit Sardellen. 183
5. - - von Kalbfleiſch mit ein Fricaſsée. 184
6. - - dito auf ein ander Manier. 185
7. - - dito mit Morcheln und Kalbfleiſchklöſen und Auſterſooß oder Auſterbrüh. 186
8. - - von Kalbs-brieſen mit Morcheln oder Triffeln. ibid.
9. - - von Kalbs-Füſſen. 187
10. - - kalt von Pip hahn-oder Hennen, mit einen Kalb-fleiſch-ſchlegel. ibid.
11. - - dito kalt mit ein Haſchée. 189
12. - - von jungen Pip-hühnern mit Morcheln und Cappern. 190
13. - - von jungen Pip-hühnern zerſchnitten. 191

Das 19. Capitel.

Paſteten von jungen Hühnern und Tauben.

1. Paſteten von jungen Hühnern mit Cappern. 191
2. - - von jungen zerſchnittenen Hühnern, mit Morcheln, Krebs-ſchwäntzen und Klöſilein. 192
3. - - von jungen Hühnern mit Triffeln. ibid.
4. - - von Koppen oder guten alten Hühnern. 193
5. - - dito auf ein andere Art. 194
6. - - dito mit Morcheln oder Schambion. 195
7. - - von jungen Tauben mit und ohne Gehäck, mit Triffeln, Cappern, oder Schambion &c. gantz oder zerſchnitten. ibid.

8. Paſteten von Schöpſen- oder Hammel-ſchlegel oder Keulen. 196
9. Eine ſchlechte Paſteten von Lamm- oder guten Schöpſen-fleiſch zu machen. ibid.

Das 20. Capitel.

Paſteten von allerhand Wildprät.

1. Paſteten von Reh-wild-prät. 197
2. - - von Reh-wild-prät oder Reh-Schlegel, mit Citronat und Citronen in einer ſüſſen Sooß. 198
3. - - dito auf ein andere Art. ibid.
4. - - von Hirſchen-ſchlegel auf ein andere Art. 199
5. - - von magern ſchweinen Wildprät, Haaſen, ꝛc. 200
6. - - von wilden Gänß und Enten. ibid.
7. - - von Auer-hahn oder Hühnern. ibid.
8. - - dito auf eine andere Art. 201
9. - - von Phaſanen gantz. 202
10. - - von zerſchnittenen Phaſanen, mit ein Ragout von Kälber-brieß, Morcheln oder Triffeln. 203
11. - - von Reb-hühnern. ibid.
12. - - dito auf eine andere Art. 204
13. - - von Wald-ſchnepffen. 205
14. - - dito auf eine andere Art. ibid.
15. - - von Kramet-Vögel mit Citronat. 206
16. - - von Kramet-vögel mit Wachholder-beer. ibid.
17. - - von Kramet-Vögeln auf eine andere Art. 207
Kleine Paſtetlein als aufgeſetzt, oder von Spaniſchen- oder Butter-Teig. 207
18. Kleine Paſtetlein von Koppen, alten oder jungen Hühnern. ibid.
19. Paſtetlein von Kalbfleiſch. 208
20. Kleine Paſtetlein von rohen Kalbfleiſch oder Schepſen-Schlegel ibid.
21. - - von Kalbfleiſch oder Hühner-Gehäck mit Auſtern. 209
22. - - von Kälber-brieß, alten Hühnern, oder Kalbfleiſch mit Morcheln oder Triffeln. ibid.
23. - - von Hecht oder Karpffen, mit Morcheln oder Triffeln. 210
24. - - von Krebſen. ibid.

Das 21. Capitel.

Von Fiſch-Paſteten.

1. Paſteten von Hecht mit Kappern. 211
2. - - dito mit Sardellen. ibid.
3. - - dito mit ſüſſen Raam oder guter Milch. 212
4. - - von Hecht mit Auſtern. ibid.
5. - - mit Morcheln und Citronen. 213
6. - - von Karpffen. ibid.
7. - - dito mit Kappern. 214
8. - - von Auſtern, Muſcheln und Karpffen. ibid.
9. - - von Karpffen in einer ſchwartzen ſüſſen Sooß. 215
10. - - von Karpffen mit Sardellen ib.
11. - - von Karpffen, mit Rockenboll, und Scharlotten. 216

12. Pasteten von Karpffen in der Wein-Sooß. 216
13. — von Aal. 217
14. — dito auf eine andere Art. ibid.
15. — von Schleyen. ibid.
16. — dito auf eine andere Art. 218
17. — von Grundeln. ibid.
18. — dito mit Sardellen. 219
19. — dito in einer weissen Citronen- oder Sardellen-Sooß. ibid.
20. — von Grundeln mit grünen Peterſilgen. 220
21. — von Forellen. ibid.
22. — Parmen, Orffen, und Praſſen, mit Kappern. ibid.
23. — von Orffen, Praſſen, und Parmen in einer Citronenbrüh. ibid.
24. — von Stockfiſch. 221
25. — dito auf eine andere Art. 222
26. — dito mit dergleichen Klöſen und guter Milch. ibid.
27. — von Stock-fiſch, mit Milch-Raam, mit und ohne Klöß. 223

Das 22. Capitel.

Von Pasteten-Teig / ſo wohl zu dem Pasteten von Fleiſch oder Fiſchen.

1. Ein ſchlechter Teig zu allen kalten Pasteten, es ſey gleich Hirſch-Schwein-Wild-prät, oder Haasen. 223
2. Ein gewürckten Pasteten-Teig zu machen. 224
3. Ein abgerührten Butter-Teig zu machen. ibid.
4. Ein Butter-oder Spaniſche Bletter-Teig zu machen. 225
5. Ein guten gewürckten Butter-Teig, wovon man Pasteten und Torten machen kan. ibid.
6. Ein aufgeſetzten Butter-Teig zum Pasteten. 226

Das 23. Capitel.

Von Fiſchen.

1. Lachs oder Salm mit Wein und Gewürtz zu ſieden, kalt oder warm zu ſpeiſen. 227
2. Friſchen Lachs in der Butterbrüh zu kochen. ibid.
3. Lachs oder Salm, mit Auſtern zu ſtopffen. ibid.
4. Lachs oder Salm, mit Anſchoſſen oder Sardellen zu kochen. 228
5. Lachs oder Salm in einer Kappern-Sooß. ibid.
6 — dito in einer weiſſen Sooß oder Citronen-brüh, mit-und ohne Kappern. 229
7. Friſchen Lachs oder Salm mit Sardellen zu braten. ibid.
8. — gefüllt mit Sardellen und Auſtern, hernach gebraten. 230
9. — gantz zu marginiren. 231
10. — in Baum Oel zu backen, hernach zu marginiren. ibid.
11. Ein geſaltzenen Lachs zuzurichten, daß er eben wie ein friſcher Lachs ſchmeckt. 223
12. Geräucherten oder dörren Lachs zuzurichten. ibid.

13. Geräucherten oder dörren Lachs in Papier zu braten. 232

Von frischen Aal.

14. Aal blau gesotten. 233
15. - - gesotten mit jungen gelben Rüben gestaufft. ibid.
16. - - in einer Citronen-Sooß gestaufft. ibid.
17. - - mit grün ausgebrochenen Erbsen zu kochen. 234
18. - - in einer dörren Erbiß-brüh zu kochen. ibid.
19. - - in einer gelben Leb- oder Pfeffer-kuchen-brüh. ibid.
20. - - in einer Butter-brüh. 235
21. - - gefüllt mit Mandeln und welschen Nüssen, und Corinthen. ibid.
22. - - gebraten, mit Mandeln und Kräutern ohne Sooß. 236
23. - - gebraten mit Salbey und Roßmarin. ibid.
24. - - gebraten am Spieß. 237
25. - - gebacken. ibid.

Von gedörrten Aal.

26. Dörren Aal in einer sengerlichen Sooß. 238
27. - - mit jungen gelben Rüben oder Möhren zu kochen. ibid.
28. - - in der Erbiß-brüh zu kochen. ibid.
29. - - mit frischen grün ausgebrochenen Erbsen zu kochen. 239

Von Lachs-Forellen und andern Forellen, auch Fisch die den Forellen gleich gehalten werden.

30. Forellen blau zu sieden. 239
31. — in einer Weinbrüh. ibid.
32. — gestaufft mit Sardellen. 240
33. — gestaufft in einer Peterßilgen-Sooß. ibid.
34. — mit Baum-Oel und Citronen-Safft. ibid.
35. — zu braten. 241
36. — zu marginiren. ibid.
37. — gebacken. 242

Von Grundeln oder Schmerlen.

38. gefüllte Grundeln blau zu kochen. 242
39. Grundeln gestaufft mit Citronen und Wein. ibid.
40. — in einer Weinbrüh oder Sooß mit Eyer-Dottern. 243
41. Grundel gestaufft mit einer Butterbrüh, mit geriebener Semmel und Butter. ibid.
42. — gebacken und zu marginiren. 244

Von Hecht.

43. Hecht blau zu sieden. 244
44. — in einer weissen Sooß mit Citronen. 245
45. — in einer weissen Sooß mit Sardellen. ibid.
46. — gesotten, hernach in einer Merrettig-Sooß mit Eyer-Dottern. 246
47. — mit der Hecht-Gall und süssen Raam und Zwibel. ibid.
48. — mit Sauerkraut und Sardellen zu kochen. 247
49. — mit Steck-Rüblein oder Fetter-Rüblein zu kochen. ibid.

50. Hecht gestaufft mit Citronen. 248
51. — in der weissen Sooß mit Cappern. ibid.
52. — in einer Brüh mit Zwibeln, Peterſilgen, Eyer-Dottern und Raam. 249
53. — in einer weissen Sooß mit Eyer-Dottern und Kappern. ibid.
54. — gestaufft mit Muscheln. 250
55. — mit geriebener Semmel, Kappern und Citronen gestaufft. ibid.
56. — gestaufft mit Austern, Citronen und geriebener Semmel. 251
57. — in der klaren Butter, mit Peterſilien, wie man den Cabeliau zurichten thut. 252
58. — mit Sardellen gestaufft. ibid.
59. — mit gemarterten Krebſen. 253
60. — auf Polnisch mit grossen Roſinen und Mandel-kern. ibid.
61. — braun mit Mandeln und grosse Roſinen. 254
62. — in der Senfft-sooß. 255
63. — mit Hecht-klöſen zu kochen. ib.
64. — in einer Ungeriſchen Sooß oder Brüh. 256
65. in einer Limonen-sooß. 257
66. — gepflockt gekocht mit Morcheln oder Triffeln. ibid.
67. — Haſchée zu kochen. 258
68. — mit Austern, Muscheln, Morcheln und Triffeln zu kochen. 259
69. — Pactum zu machen. ibid.
70. — gefüllt zu machen. 260
71. — angeſchlagen zu machen. 261
72. — gebraten mit Sardellen. 262
73. — gespickt mit Häring und Sardellen gebraten 263
74. — gebraten mit Kappern. ibid.
75. Hecht gebacken. 264
76. — der gebacken oder gebraten iſt, zu marginiren. ibid.

Von Karpffen.

77. Karpffen in der weissen Kümmel-Sooß zu kochen. 265
78. — in der ſchwartz ſüſſen Negelein-Sooß. ibid.
79. — in der weiſen Sooß mit Kappern. 266
80. — gestaufft mit Sardellen. ibid.
81. — in einer braun ſauern Zwiebel-Sooß zu kochen. 267
82. — braun mit Kappern zu kochen. ibid.
83. — in der weissen Sooß mit Meerrettig. 268
84. — blau, oder aus dem Saltz zu kochen. ibid.
85. — in der Wein-sooß zu kochen. 269
86. — in einer braunen Pfeffer- oder Leb-kuchen-brüh mit Citronat. ibid.
87. — in der Majoran sooß. 270
88. — in der Erbiß sooß. ibid.
89. — in einer braun Polniſchen Sooß, mit groben Zwibeln und mit weissen Bier zu kochen. ibid.
90. — Haſchée mit gebackenen Karpffen, oder gebackenen Eyern garnirt. 271
91. — gepflockt zu kochen. 272
92. — Klöß zu machen und zu kochen. ibid.
93. — gefüllt zu machen. 273
94. — gebraten mit Kappern, oder mit Sardellen. 274

95. Karpf-

95. Karpffen gebacken, auch zu marginiren. 274

Von Ruppen oder Quappen.

96. Ruppen in der Erbis-ſooß. 275
97. — mit grünen Erbſen gantz zu kochen. ibid.
98. — geſtaufft mit Citronen und Wein. 276
99. — in der weiſſen oder Wein-ſooß zu kochen. ibid.
100. — gebraten. 277

Von Bärſching.

101. Bärſching in der klaren Butter. 277
102. — mit grüner Peterſilge auf Holländiſch zu kochen, nebſt friſcher Butter beygeſetzt. 278
103. — mit Peterſilgen und geriebener Semmel zu ſtauffen. ibid.
104. — in der klaren Butter und Senfft. 279
105. — in der Butter-brüh zu kochen. ibid.
106. — in der weiſſen Sooß mit Kappern. ibid.
107. — gebacken und mit gebackenen Peterſilgen-kraut darüber. 280

Von Barben.

108. — in der dicken Butter. 281
109. — in der klaren Butter. ibid.
110. — blau, mit Speck und Zwibeln. ibid.
111. — mit Mandeln, Citronat, und Citronen. 282
112. — geſtaufft mit geriebner Semmel und Kappern. ibid.
113. Bärſching mit Auſtern oder Muſcheln. 283
114. — gebraten. ibid.
115. — gebacken. ibid.

Von Schleyen.

116. Schleyen in der Butterbrüh. 284
117. — in der ſchwartzen Zwibel-Sooß. ibid.
118. — in einer Citronen ſooß. 285
119. — in der ſchwartzen Negelein-Sooß. ibid.
120. — gebraten mit oder ohne Salbey. 286
121. — gebacken. ibid.

Von Praßen.

122. Praßen in der Butter-brüh mit geriebener Semmel. 286
123. — in der weiſſen Sooß. 287
124. — in brauner Sooß mit Kappern. ibid.
125. — in der Limonen-brüh. 288
126. — zu braten. ibid.
127. — gebacken. 289
128. — gebacken oder gebraten zu marginiren. ibid.

Von Orffen und Weiß-Fiſchen.

129. Orffen in einer weiſſen ſauren Sooß zu kochen. 290
130. Orffen oder Weiß-Fiſch in der Butter-brüh, und Peterſilgen-brüh. ibid.
131. Orffen oder Weiß-Fiſch in einer gelben Polniſchen Sooß. ibid.

132. Orffen oder Weiß-Fisch auf den Rost zu braten wenn sie groß sind. 291
133. Orffen oder Weiß-Fisch zu backen. ibid.

Von See-Fischen.

134. Cabeliau oder Laperton in der Butter mit Senfft. 291
135. - - Cabeliau oder Laperton in der klaren Butter, auch mit klein-gehackter Peterſilge. 292
136. - - oder Laperton in einer Zwibel-Sooß. ibid.
137. - - dito in einer Senfft-Sooß. 293
138. - - dito geſtaufft mit geriebener Semmel und Peterſilgen. ibid.
139. - - dito in einer weiſſen Butter-Sooß. 294

Von Sander oder Zanter.

140. Sander mit Butter und Senfft. 294
141. - - in einer warmen Senfftsooß zuzurichten. 295
142. - - in Baum-Oel zu backen und zu marginiren. ibid.
143. - - Sander-Schwantz mit Baum-Oel oder Schmaltz zu braten. 296

Von Stör-Fischen.

144. Stör in der klaren Butter mit kalten Senfft zu kochen. 296
145. - - in der Senfft-sooß. ibid.
146. - - in Baum-Oel zu backen. 297
147. - - am Spieß zu braten. ibid.
148. Eine Brüh über Welß oder Stör zu machen. 298
149. Stör, Welß, oder Hauſen in einer Weixel-sooß zuzurichten. 298
150. Welß oder Sander in einer gelben Sooß mit Mandeln, Roſinen, Zucker und Citronen. ibid.
151. Biber-ſchwantz und Klauen zuzurichten. 299
152. - - dito in einer ſüſſen Weixel- oder Kirſch-Muß zu kochen. 300

Von Pütten, friſchen Schollen und Zungen.

153. Friſche Pütten, Zungen oder Schollen mit klarer Butter oder Peterſilgen. 300
154. - - mit ausgebrochenen grünen Erbſen zu kochen. 301
155. - - dito in der dicken Butter. ib.
156. - - dito in Butter mit Senfft. 302

Dörre und geräucherte Fiſch.

157. Stock-fiſch in der klaren Butter. 302
158. - - mit Kümmel und Butter. 303
159. - - mit ſüſſen Raam. ibid.
160. - - mit geröſten Zwibeln. ibid.
161. - - mit Senfft und Butter. 304
162. - - in der gemeinen Butterbrüh. ibid.
163. - - gedämpfft. 305
164. - - Packum, oder in Ofen gebacken. ibid.

Von gedörrten Platteiß oder Schollen.

165. Schollen oder Plateiß mit grün ausge-

ausgekörnten Erbiß zu kochen. 306
166. Schollen oder Plateiß in der klaren Butter. ibid.
167. Schollen und Plateiß ausgebrochen in der Butter-brüh. 307
168. - - in der Erbiß-sooß. ibid.
169. - - mit jungen gelben Rüben. ibid.
170. - - gestaufft mit klein gehackt Peterſilgen-kraut. 308
171. - - zu braten. ibid.

Von Häringen.

172. Häring in einer Majoran-brüh. 309
173. - - in der Erbisbrüh. ibid.
174. - - in der weiſſen Sooß mit Wein und Citronen. ibid.
175. - - zu braten auf Erbſen oder Sauer-kraut. 310
176. - - zu marginiren. ibid.
177. - - zu backen. ibid.

Von Auſtern.

178. Auſtern geſlooffi mit Citronen. 311
179. - - mit Sardellen gestaufft. ibid.
180. Pip-Auſtern zu machen. ibid.
181. Auſtern zu braten. 312
182. - - dito mit Baum-Oel. ibid.

Von Muſcheln.

183. Muſcheln in ihren Schalen in einer weiſſen Sooß zu kochen. 312
184. - - mit geriebener Semmel gestaufft. 313
185. - - ſo friſch oder eingemelbt ſind, in einer weiſſen Sooß. ibid.

Von Schnecken.

186. Schnecken in der Majoran-brüh. 314
187. - - mit Speck zu kochen. ibid.
188. - - in den Hauſen auf den Roſt wie Auſtern mit Butter und Citronen zu braten. 315
189. - - in einer Eyer-Dottern-brüh, oder Fricaſsée zu kochen. ibid.
190. - - am Spieß gebraten mit Speck und Morcheln, oder anſtatt deſſen mit Krebs-ſchwäntzen. 316

Von Krebſen.

191. Ausgebrochene Krebs-Ragout. 317
192. Krebs-Ragout mit Morcheln oder Triffeln, oder beydes zuſammen mit den Krebſen. 318
193. Krebs-Ragout mit Spargel. ibid.
194. Krebs-Ragout mit Artiſchocken-böden zu machen. 319
195. - - Ragout mit Sardellen. ibid.
196. - - Ragout mit Käß oder Blumen-köhl. 320
197. - - Ragout mit Krebs-klöß oder Kalb-fleiſch-klöſen, auch mit Morcheln, und andern Klöſen. 321
198. - - Ragout von Krebſen, mit Kälber-brießlein. 322
199. Krebs-Pactum zu machen. ibid.
200. - - angeſchlagen. 324
201. Krebs-Naſen zu füllen. ibid.
202. Ragout von Krebs-ſchwäntzen mit Artiſchocken-böden. 326
203. Krebs-Strudel zu machen. ibid.
204. - - Nudel zu machen. 327

205. Ein aufgehendes Krebs-Muß zu machen. 328
206. Krebs zu backen. ibid.
207. Fricassée von Frösch. 329
208. — dito auf eine andere Manier. ibid.
209. Marginirte Frösch. 330
210. Frösch gebacken. ibid.
211. Frösch auf schlechte Art zu kochen. ibid.

Das 24. Capitel.

Von Eyern.

1. Eyer-Käß zu machen. 331
2. — gesultzt mit Milch oder gesultzte Milch. ibid.
3. Gebackene Milch mit Eyern. 332
4. Eyer gefüllt zu machen. ibid.
5. Ragout von Eyern mit Milch. 333
6. Eyer-Ragout mit einer Senfft-sooß. ibid.
7. Eyer-Nudel mit Mandeln und Rosinen. ibid.
8. — gerührt mit Spargel. 334
9. — mit frischen Morcheln. ibid.
10. — Ragout mit Senfft. ibid.
11. — sauer zu kochen auf gute Art. 335
12. — dito auf schlechte Art. ibid.
13. — mit Kalbs-Nieren gerührt. ibid.
14. — gerührt mit Pickling. 336
15. — Kuchen mit Pickling. ibid.
16. — Kuchen von rohen Schuncken oder Servelat-Würsten. ibid.
17. — eingesetzt in der Butter. 337
18. Eyer eingesetzt mit einer Bratene brüh oder Schie. 337
19. — gebacken. ibid.
20. Gebackene Semmel oder Wein-Klöse. 338
21. Semmel auf Wein-klöß-Art. ibid.
22. — zu füllen mit Semmel und Eyern. 339
23. — gefüllt mit Manndel und Rosinen. ibid.
24. — mit gehackten Kalb-fleisch zu füllen. ibid.
25. — mit Kraut zu füllen. 340
26. Englisch Poudin zu machen. 341
27. — dito von überbliebenen Gebackenes zu machen. ibid.
28. Englische Klöß zu machen. 342
29. Ein Böhmisch Englisch Klöß von Reiß, Hirsche, Zwetschger und Nüssen zu machen. 343
30. Gefüllte Eyer-Wämmlein mit Klöß zu machen. ibid.
31. Eyer-Wämmlein von Spinath. 344
32. — die nicht gefüllt seyn zu kochen. 345
33. Eyer-Nudel mit klein- oder grossen Rosinen zu kochen. ibid.
34. Eyer zu füllen. 346
35. Eyer-Ragout. ibid.
36. — in Butter eingesetzt. ibid.
37. — eingesetzt in der Braten-Jus 347
38. — sauer auf schlechte Art. ibid.
39. — besser sauer zu kochen. ibid.
40. — gebacken in einer sauren Sooß; 348
41. — in der Senfft-sooß. ibid.

42. Eyer gerührt mit Spargel. 349
43. — mit Sardellen gerührt. ibid.
44. — gerührt mit Morcheln. ibid.
45. — verlohren in ſüſſen Milch-Raam. 350

Das 25. Capitel.

Von Italiäniſchen Vogel-Neſtern.

1. Vogel-Neſter mit gemarterten Krebſen. 350
2. — mit Triffeln und Morcheln, oder mit Morcheln allein. 351
3. — in einer Peterſilgen-brüh zu kochen. ibid.
4. — mit Eyer-Dottern zu kochen oder Fricaſsée. 352

Das 26. Capitel.

Von Triffeln / Tardoffeln / Morcheln / Champignon, Bret- und Herbſtling / Majoran und Rein-Schwämmlein.

1. Triffel zu kochen. 353
2. — mit Baum-Oel zu kochen. ibid.
3. Tardoffel die friſch- oder in Baum-Oel eingemacht ſind, zu kochen. ibid.
4. — dito zu ein Ragout. 354

Von Morcheln.

5. Friſche Morcheln mit Peterſilgenkraut. 354
6. Friſche Morcheln mit der Krebs-Butter und Krebs-brüh zu kochen. 354
7. — dito mit Eyer-Dottern. 355
8. — dito zu füllen mit alten Hühner oder Kalb-fleiſch-Farce, und zu kochen. ibid.
9. Friſche Stock-Morcheln zu kochen. 356
10. Stock-Morcheln mit Eyer-Dottern oder Fricaſsée. ibid.
11. Buch-ſchwämme zu kochen. ibid.

Champignon.

12. Champignon Fricaſsée. 357
13. — mit Eyer-Dottern oder Fricaſsée. ibid.
14. — geſtaufft mit geriebener Semmel. 358
15. — in der Butter geröſt. ibid.

Bretlinge zu kochen.

16. Bretlinge auf den Roſt zu braten. 358
17. — in einer Brüh zu kochen. ibid.
18. — geröſt mit Kümmel und Zwibel. 359
19. Eyer-ſchwämme oder Pilze in der Fleiſch-brüh zu kochen. ibid.
20. — dito in guter Milch zu kochen. ibid.
21. Herbſtling in der Fleiſch-brüh mit Peterſilgen zu kochen. 360
22. — in einer ſauren Zwibel-ſooß zu kochen. ibid.
23. Moſeran oder Rein-ſchwämmlein in der Schie zu kochen. ibid.

24. Moseran oder Rein-Schwämmlein mit grün ausgebrochenen Erbsen und Peterſilgen-kraut zu kochen. 361

Das 27. Capitel.

Von allerhand Garten-Gewächſen.

Artiſchocken.

1. Artiſchocken geſtaufft mit Butter und geriebener Semmel. 361
2. - - mit ausgebrochenen grünen Erbſen. 362
3. - - mit Kalbfleiſch gefüllt. ibid.
4. - - mit ausgebrochenen Krebsſchwäntzen und Kalb-fleiſch-klöſen zu kochen. 363
5. - - in der weiſſen Butter-brüh. ibid.
6. - - auf den Roſt mit Baum-Oel. 364
7. - - gebacken. ibid.
8. - - auf eine andere Art. 365
9. - - Böden die friſch ſeynd zu ſtauffen. ibid.
10. - - mit ausgebrochenen Erbiß. ib.
11. - - Böden mit Morcheln und ausgebrochenen Krebſen. 366
12. - - Böden in Eyern gebacken. ib.

Käß- oder Blumen-köhl.

13. Käß-köhl in der Butter-brüh. 367
14. - - in einer weiſſen Sooß. ibid.
15. - - dito mit ausgebrochenen Krebſen zu kochen. ibid.
16. - - dito zu backen. 368

Von Spargel.

17. Spargel in der Butter mit geriebener Semmel. 368
18. - - in der weiſſen Sooß oder Butter-brüh. 369
19. - - in der klaren Butter. ibid.
20. - - in der dicken Butter. ibid.
21. - - kalt mit Eßig und Baum-Oel. 370
22. - - zu backen. ibid.
23. - - Ragout oder gebrochenen Spargel. ibid.
24. - - mit Hühner-Mägen zu kochen. 371

Zucker-Erbſen.

25. Zucker-Erbiß mit geriebener Semmel und Butter. 371
26. - - in der Butter gedünſt. ibid.
27. - - mit Eyer-Dottern. 372
28. - - auf ſchlechte Art zu kochen. ib.

Ausgebrochene oder ausgekörnte grüne Erbſen.

29. Ausgebrochene grüne Erbſen zu ſtauffen. 372
30. - - dito mit friſchen Majoran. ib.
31. - - dito mit angeloffenen Eyerdottern. 373

Bohnen oder Faſeoles.

32. Bohnen oder Faſeoles mit geriebener Semmel. 373
33. - - in Butter geſchweiſt oder geröſt. ibid.
34. - - dito mit geröſten Mehl in der Fleiſchbrüh. 374

35. Bohnen oder Faseoles gekocht, mit Eyer Dottern anzulauffen. 374
36. - - auf Polnisch zu kochen. ibid.

Lactuc-Sallat.

37. Lactuc-Sallat mit geriebener Semmel zu stauffen. 375
38. - - mit ausgebrochenen Erbsen zu kochen. ibid.
39. - - mit Kalb-fleisch zu füllen und zu kochen. 376
40. Lactuc-oder Sallat stengel in einer weissen Sooß zu kochen. ibid.
41. - - gekocht mit geriebener Semmel. 377
42. Zucker-oder Haber-Wurtzel zu kochen. ibid.

Das 28. Capitel.

Von allerhand Baum-Früchten frisch- und gedörrten.

Aepffel.

1. Gedämpffte Aepffel mit Mandeln und Rosinen zu kochen. 377
2. Gesultzte Aepffel. 378
3. Gefüllte Aepffel. ibid.
4. - - gekocht mit Wein und Rosinen. ibid.
5. - - Brey zu kochen. 379
6. - - gebacken. ibid.

Kitten oder Quitten.

7. Kitten oder Quitten-koch zu machen. 380
8. Quitten gedämpfft. 380
9. - - in Wein und Zucker zu kochen. ibid.
10. - - gantz zu füllen, hernach aus dem Schmaltz zu dämpffen, hernach zu kochen. 381

Birn.

11. Birn gefüllt, gedämpfft und gekocht. 381
12. - - mit Zucker und Tournesol zu kochen. 382
13. - - auf schlechte Art zu kochen. ibid.
14. Gedünste Birn zu kochen. ibid.

Zwetschgen.

15. Frische Zwetschgen zu kochen. 383
16. - die nicht geschelt sind, zu kochen. ibid.
17. - - zu dünsten. ibid.
18. - - mit Mandeln zu backen. ibid.

Frische Weixel.

19. Frische Weixel oder Amarellen zu kochen. 384
20. - - koch zu machen. ibid.
21. - - oder Amarellen gebacken. 385

Frische Wein-beer oder Trauben.

22. Frische Wein beer zu kochen. 385
23. Frische Wein-Trauben gantz zu backen. ibid.

Johannes-Beer.

24. Johannes-beer zu kochen. 386
- - zu backen. ibid.

Gedörr-

Gedörrtes Obſt.

26. Datteln zu kochen. 386
27. — zu backen. 587

Feigen und Braunellen.

28. Feigen und Braunellen zu kochen. 387
29. Feigen oder Braunellen zu backen. ibid.

Gedörrte Aepffel, Birn, ꝛc.

30. Gedörrte Aepffel zu kochen. 388
31. Gedörrte Birn zu kochen. ibid.
32. Gedörrte Hagebutten oder Hüfften mit Mandeln zu kochen. ibid.
33. Groſſe Roſinen mit Mandeln zu kochen. 389
34. Gedörrte Weixel zu kochen. ibid.
35. Gedörrte Quitten zu kochen. ibid.

Von Reiß.

36. Reiß in der Fleiſch-ſuppen. 389
37. — in der Milch gekocht. 390
38. — koch zu machen. ibid.
39. — zu backen. 391

Von Mandeln.

40. Mandel-Spän zu backen. 391
41. — dito auf eine andere Art. 392
42. — koch in einer Schüſſel zu machen. ibid.
43. — in Oblaten gefüllt zu backen. ibid.
44. Gebackene Mandeln von Mandel-Teig. 393
45. Spritz-kuchen von Mandeln. 394

Das 29. Capitel.

Von allerhand Torten.

1. Mandel-Torten zu backen. 394
2. — dito auf ein andere Art. 395
3. Mandel-Torten von ungeſcheelten Mandeln zu backen. 396
4. Piſcuit-Torten zu machen. ibid.
5. Chocolat-Torten zu backen. ibid.
6. Brod-Torten zu backen. 397

Torten-Teig.

7. Ein abgerührten Butter-Teig zu machen. 397
8. Ein Blätter-Butter-Teig zum Torten zu machen. 398
9. Ein mürben Teig von Butter, Raam und Eyer Dottern. 399
10. Ein ſchlechten Torten-Teig. 400
11. Ein Butter-Teig zu einer aufgeſetzten Torten. ibid.
12. Eine Sauer-kraut-Torten zu backen. 401
13. Eine Marck-Torten zu backen. ib.
14. — dito auf ein andere Art zu machen. 402
15. Eine Torten von Linſen, mit Mandeln und Roſinen. ibid.

Wie man die Früchte die zum Torten gehören abmachen ſoll.

16. Apricoſen, Pfirſing und Marillen abzumachen. 403
17. Borſter- und andere Aepffel zur

Torten-Füll zu bereiten. 403
18. Ein andere Torten-Füll von Aepfeln. 404
19. Eine Torten-Füll von Johannesbeer, Weixel oder Amarellen. ibid.
20. Pflaumen oder frische Zwetschgen oder dergleichen in einer Torten-Füll recht zu machen. 405
21. Torten-Füll von Stichel- oder Stachelbeer. ibid.

Torten-Gefüll von gedörrten Früchten.

22. Torten-Gefüll von Feigen, Brunellen, Aepffeln, Hagebutten, oder was man von diesen will, zu machen. 406
23. Eine Torten gefüllt von dörren Zwetschgen oder Weixeln. ibid.

Das 30. Capitel.

Von allerhand Schmalz-Gebackenes zu machen.

1. Spritz-Kuchen zu backen. 406
2. Zwiebackenes zu backen. 407
3. Büchsen-kuchen zu backen. 408
4. Wasser-strauben zu backen. ibid.
5. Gebrühte Küchlein oder Schlüssel-Kuchen. ibid.
6. Hirschgeweyh zu backen. 409
7. Schneeballen oder Rosen zu backen. ibid.
8. Zucker-sträuble zu backen. 410
9. - - dito auf ein andere Art von Wein. 411
10. Milch strauben zu backen. 411
11. Waffeln zu backen. ibid.
12. - - dito auf ein andere Art. 412
13. Spieß-kuchen zu backen. ibid.
14. Spieß- oder Brügel-kuchen auf ein andere Art. 413
15. Hohlhüppen zu backen. ibid.
16. - - dito auf ein andere Art. 414

Etliche gute Kuchen zu backen.

17. Ein Reiß-kuchen zu backen. 414
18. Weixel- oder Johannes-beer-Kuchen mit einem Teig zu machen. ibid.
19. Ein Englischen Kuchen von Gebackenes, es mag frisch oder übergebliebenes seyn, von Mandeln und grossen Rosinen. 415

Etliche Gogelhopffen,

20. Ein abgerührten Gogelhopffen zu backen. 415
21. Ein abgewürckten Gogelhopffen mit Mandel und Rosinen. 416
22. Ein schlechten Gogelhopffen zu backen. ibid.

Das 31. Capitel.

Von allerhand Fleisch-Sulzen.

1. Sulzen von Capaunen. 417
2. - - von Gänß oder Enten. 418
3. - - von Welschen- oder Pip-hahnen oder Hühner zu kochen. ibid.
4. - - von Kälber-Füssen. 419
5. - - von Kalbs-Schlegel. 420
6. Sul-

6. Sultzen von Rinds-Füssen. 420
7. - - von Schweins-Ohren, Füssen und Rüsseln. 421
8. - - von Span-Ferckel. ibid.
9. - - von allerhand Fischen, entweder Karpffen, Hechten, oder Forellen. 422
10. - - von Borster- oder andern Aepffeln. ibid.
11. - - von Zwetschgen. 423

Das 32. Capitel.

Von allerhand Salat zu machen.

1. Pommerantzen-Salat zu machen. 423
2. Citronen-Salat zu machen. ibid.
3. Ein Italiänischen Salat zu machen. ibid.
4. Salat von Chicorées oder Weegwarten. 424
5. - - von Spargel. ibid.
6. - - von jungen Hopffen. ibid.
7. - - von Zwibeln. ibid.
8. - - von Bohnen oder Faseoles. 425
9. - - von Sardellen. ibid.
10. - - von Schnecken. ibid.
11. - - von Artischocken. ibid.
12. - - von Häring, Zwibel und Aepffeln. 426
13. - - von Käß- oder Blumen-Köhl. ibid.
14. - - von welschen Peterfill oder Bastenade. ibid.
15. - - von gantzen Kraut-haupt oder weissen Kraut. ibid.

Das 33. Capitel.

Von allerhand Garten-Gewächs in Eßig oder Saltz-Wasser einzumachen.

1. Unreiffe Wein-beer oder Weintrauben einzumachen. 427
2. Weixel in Eßig einzumachen. ibid.
3. Kirschen oder Weixel auf ein andere Art einzumachen. ibid.
4. Stichel-beer einzumachen. 428
5. Kitten oder Quitten ohne Zucker einzumachen. ibid.
6. Schlehen in Eßig einzumachen. ib.
7. Holder-blüh einzumachen in Eßig anstatt des Salats. 429
8. Champignon, Eyer-Schwämme, oder Herbstlinge einzumachen. ibid.
9. Bohnen einzumachen, so man statt des Salats geben kan. ibid.
10. Bohnen in Saltz-Wasser einzumachen. 430
11. Spargel in Eßig einzumachen. ib.
12. - - in Saltz-Wasser einzumachen. ibid.
13. Artischocken-böden in Butter einzumachen. 431
14. - - in Saltz-wasser einzumachen. ibid.
15. Surcken oder Kümmerlinge einzumachen. ibid.
16. - - dito in Wein-Eßig einzumachen. 432
17. - - dito auf ein andere Art einzumachen. ibid.
18. - - dito in Saltz-wasser einzumachen. ibid.

19. Kuh-

Digitized by Google

19. Kuhſchroden oder Geniſt in Wein-Eßig einzumachen. 432
20. Artiſchocken in Saltz-waſſer einzumachen. 433
21. Artiſchocken-böden einzumachen. ibid.
12. — böden in Schmaltz zu verwahren. ibid.
23. — böden zu dörren. 434

Grüne Erbſen.

24. Grüne ausgebrochene Erbſen zu dörren. 434
25. Grüne ausgebrochene Erbſen in Schmaltz zu gieſſen. ibid.

Das 34. Capitel.

Von allerley Wild-prät und zahmen Geflügel Gebratenes zu machen.

1. Faſanen portirt mit Speck zu braten. 435
2. Faſanen auf ein andere Art zu braten. ibid.
3. — auf ſchlechte Art zu braten. 436
4. Schnepffen zu braten. ibid.
5. — auf ein andere Art zu braten. 437
6. — dito noch auf ein andere Art. ibid.
7. Auer-hahn oder Hühner zu braten. 438
8. — dito auf ein andere Art. ibid.
9. Birck-hahn oder Hühner zu braten. 439
10. Rephüner zu braten. 440
11. — dito auf ein andere Art. 440
12. Wachteln zu braten mit Weinblätter. 441
13. — dito auf ein andere Art geſpickt oder ungeſpickt. ibid.
14. Kramet-Vögel oder Droſcheln mit Wachholder-beer zu braten. ibid.
15. — dito geſpickt zu braten. 442
16. Lerchen mit Eyer-weiß zu braten. ibid.
17. Lerchen mit Baum-Oel zu braten. ibid.
18. — mit Speck zu braten. ibid.
19. — auf ſchlechte Art zu braten. 443
20. Wilde Enten zu braten. ibid.
21. — dito auf ein andere Art. ibid.
22. — noch auf ein andere Art. ibid.
23. Bläßling zu braten. 444
24. — dito auf ein andere Art. 445
25. Taucherle oder Tauch-Enten zu braten. ibid.
26. — dito ſo eingebaitzt ſind, zu braten. ibid.
27. Haaſen gefüllt, hernach zu braten. 446
28. Haaſen mit Speck und Kräuter zu braten. ibid.
29. — auf ein andere Art zu braten. 447
30. Reh-Wild-prät zu braten. ibid.
31. — dito auf ein andere Art das weiß bleibt. 448
32. Hirſchen-Wild-prät zu braten. ibid.
33. Hirſchen-Wild-prät auf Lenden-Braten zu braten. 449

34. Schwein- oder schwartz Wildprät zu braten. 449
35. - - dito mit Wachholder zu braten. ibid.
36. Wilde Gänß zu braten. 450
37. Capaunen oder Koppen mit Speck portirt oder gebunden zu braten. ib.
38. Koppen mit Austern gefüllt und gebraten. 451
39. - - mit Sardellen gefüllt und gebraten. ibid.
40. - - mit Kappern gefüllt und gebraten. 452
41. - - auf ein andere Art zu braten. 453
42. Junge Hühner auf Nürnberger Art zu braten. ibid.
43. - - mit Krebsen gefüllt und gebraten. 454
44. - - auf ein andere Art zu füllen und zu braten. 455
45. - - noch auf ein andere Art. 456
46. - - mit Kalb fleisch gefüllt und gebraten. ibid.
47. - - gespickt und gebraten auf Frantzösische Art. 457
48. Junge Tauben mit Wachholderbeer zu braten. ibid.
49. Pip- oder welsche Hahn oder Hühner zu braten. 458
50. - - dito mit gantzen Gewürtz zu braten. ibid.
51. Gänß mit Castanien und Borsterpepffel gefüllt, und zu braten. 459
52. Enten auf wilde Art zu braten. 460
53. - - auf ein andere Art. ibid.
54. Span-Ferckel oder Span-säu zu braten. ibid.
55. - - gefüllt zu braten. 461
56. Ein gantzes Lamm zu braten. 461
57. - - dito gefüllt mit Mandeln und Rosinen zu braten. 462
58. Eine Lamms-Scheer oder 2. hintere Viertel, die noch beysammen seyn, mit Citronen gespickt zu braten. 463
59. Ein Lamms-braten mit- oder ohne Speck gespickt zu braten. ibid.
60. Ziegen oder junge Geiß zu braten. ib.
61. Ziegen oder junge Geiß auf andere Art zu braten. 464
62. Ein Kalbsbraten oder hinter Viertel von Kalb zu braten. ibid.
63. Ein gebaitzten Kalbs-schlegel zu braten und gespickt. ibid.
64. Eine Kalbs-Brust zu füllen und zu braten auf schlechte Art. 465
65. - - dito auf ein andere Art. ibid.
66. - - dito noch auf ein andere Art zu füllen und zu braten, mit Mandeln. 466
67. Ein Hammel- oder Schöpsen-Schlegel zu braten nur schlecht. ibid.
68. - - dito mit Knoblauch oder Rocken-boll zu braten. ibid.
69. - - dito mit Salbey zu braten. 467
70. Ein Rinds-Lenden-Braten zu braten. ibid.
71. Ein Stück Rind fleisch zu braten. ibid.
72. - - dito auf ein andere Art. 468

Das 35. Capitel.

Allerhand Sooßen über- oder unter Gebratenes.

1. Sooß von Austern, über Koppen und junge Hühner, wann sie gleich mit Austern gefüllt seyn. 468

2. Soos von Muschel'n. 469
3. Soos von Trüffeln, über Kappen, junge Hühner, Rephüner und Enten zu machen. ibid.
4. - - von Schellen. ibid.
5 - - von Kappern. 470
6. - - von Wachholder. ibid.
7. - - von Citronen oder Pommeranzen. ibid.
8. - - von Pfeffer oder Leb-kuchen zu ein gebrat'nes oder über Fleisch. 471
9. - - zum Reh- oder Wildprät-braten, ohne Mehl zu machen. ibid.
10. - - von grünen Korn-Saamen, mit- oder ohne Brunnen-Kreß, zu einen Lamms- oder Kalbs-Braten. ibid.
11. - - von Citronat über Wild-prät zu machen. ibid.

Das 36. Capitel.

Von allerhand Creme.

1. Creme von Chocolate. 472
2. - - von Mandeln. ibid.
3. - - von Eyer-Dottern. 473
4. - - von Pistacien zu machen. ibid.

Das 37. Capitel.

Allerhand Gallerie oder Schelée zu machen.

1. Eine Gallerie oder Schelée von Fleisch, von allerhand Farben auf die Schalen zu kochen. 474
2. - - von Hirsch-horn vor die Krancken zu machen. 476
3. - - dito von Fischen, vor diejenigen die kein Fleisch essen. 477

Anhangs-Register

Bestehend in 150. Speisen.

1. EIn gutes Citronen-Koch oder Muß. Pag. 479
2. Das gute Pistacien-Koch oder Brey. 480
3. Krebs-koch oder Muß zu machen. ib.
4. Agres-Koch oder Muß von Stachel-Beeren zu machen. ibid.
5. Einen guten Schmaltz- oder Speck-Koch oder Muß zu machen. ibid.
6. Ein Erdbeer-Muß. 481
7. Carls Krebs-Koch. ibid.
8. Butter Koch. 481
9. Ein aufgehendes Mandel-Koch. 482
10. Ein aufgehendes Reiß-Koch zu machen. 482
11. Ein aufgehendes Grieß-Koch zu machen. 483
12. Ein aufgehendes Semmel-Koch zu machen. ibid.
13. Ein aufgelauffenes Faum-Koch oder Schaum-Muß. ibid.
14. Wein-beerlein oder klein Rosinen-Muß. 484
15. Ein kräfftiges Rosen Muß. ibid.
16. Roth-gesultzte Aepffel. ibid.
17. Eine gesultzte Milch zu machen. ibid.

18. Gute gebratene Rüben zu machen. 485
19. Butter mit Mandeln zu machen. ibid.
20. Gefüllte Säu-Ohren zu machen. ibid.
21. Spenath-Würſt zu machen. ibid.
22. Hecht mit Hering geſpickt und Krebs-Ragout. ibid.
23. Fricaſsée von Ahl. 486
24. Angeſchlagene Peterſil wurtzel. ib.
25. Eyer-Klöſe. 487
26. Eyer-Nocken. ibid.
27. Semmel mit Eyer, Milch und Zwibel. ibid.
28. Krebs-Strudel. 488
29. Macaronen mit Krebſen. ibid.
30. Gezupffte Knödel oder Klöſer. 489
31. Aufgelauffene Gerben- oder Heſſen-Nudeln. ibid.
32. Schnee Milch zu machen. ibid.
33. Eine Reiß-Milch zu machen. 490
34. Die Spaniſche Milch, Nates genannt. 490
35. Ein Igel von Mandeln. ibid.
36. Ein Kütten-Käß zu machen. ibid.
37. Ein Teig von Eyer-Dottern. 491
38. Den Kütten-ſchnee zu machen. ib.
39. Ein Pfannen-Kuchen mit Schincken oder Häring. 492
40. Die runden Brand-Kuchen zu machen. ibid.
41. Gärm-Wendel. ibid.
42. Brod-Koch. ibid.
43. Mandel-Spähne. 493
44. Wiener-Torte. ibid.
45. Citronen-Bouding gebacken. ib.
46. Krebs-Ariene. 494
47. Reiß-Ariene. ibid.
48. Einen Engliſchen Kicks. ibid.
49. Spieß-Kuchen. 495
50. Mandel-Lezelte die aufgehen, mit Lemoni-Safft zu machen. ibid.
51. Mandel-Lezelte mit Tragant zu machen. ibid.
52. Tragant-lezelte mit Lemoni-ſafft zu machen. 496
53. Marzepan lezelte mit rothen oder weiſſen Zucker-eiß zu machen. ibid.
54. Zimmet-lezeltlein zu machen. 497
55. Die Eiſen kräpfflein zu machen. ib.
56. Bladt kräpfflein zu machen. ibid.
57. Ein Aepffel-ſtrauben zu machen. ib.
58 Ein Krebs ayderlein zu machen. 498
59. Die Krebs-ſtrigel zu machen. ibid.
Auf ein andere Art zu machen. ibid.
60. Gebackene Eyer-fiederlein mit Aepffeln zu füllen. 499
61. Krapffen von Quitten zu backen. ib.
62. Die Nunnen-krapffen zu machen. ib.
63. Holler-hippen zu machen. 500
64. Milchrahm-krapffen zu machen. ib.
65. Käß-ſtrigel zu machen. ibid.
66. Wie man die Zokeley-Biſcoten machen muß. 501
67. Gute Mandel-kräpfflein zu machen. ibid.
68. Krebs-kugel hopffen. ibid.
69. Eine Krebs ſultze oder Gallert. ib.
70. Eine rechte Rummel-ſultze oder Gallert. 502
71. Marillen-ſalſen zu machen. ibid.
72. Pommerantzen-ſalſen zu machen. ibid.
73. Ein gar gutes Mandel-muß. 503
74. Ein gutes Müßlein von Hüner-lebern. ibid.
75. May-muß zu machen. ibid.
76. Fiſch-muß. 504
77. Stock oder Waſſer muß. ibid.

78. Ein Muß von Rebhüner-magen und Leberlein. 504
79. Eine Henne oder Caphan zu machen, daß er kein Bein habe. 505
80. Ein Wein-müßlein zu machen. ib.
81. Ein Dotter-müßlein zu machen. ib.
82. Ein Sardellen-suppen über die Schnecken zu machen. ibid.
83. Ein Spenath topffen zu kochen. 506
84. Ein Wandnesterlein von allerley Kraut-Werck zu machen. ibid.
85. Ein Erbes-pfantz zu machen. 507
86. Würst oder Knödel von Aepffeln zu machen. ibid.
87. Schlick-Kräpfflein von Kälber-lungen. ibid.
88. Semmel klößlein. 508
89. Krebs klößlein. ibid.
90. Hachée von Krebsen. 509
91. Fritada zu machen. ibid.
92. Gezupffte Knödel oder Klösser. ib.
93. Das aufgangene Kitten muß. 510
94. Capaun-Müßlein zu machen. ibid.
95. Ein Semmel-muß oder Brey. ib
96. Zimmet-Muß. 511
97. Noch ein anders mit Mandeln. ib.
98. Butter-koch oder Muß. ibid.
99. Spanisch Aepffel-Muß. 512
100. Eine Topff-milch zu machen. ib.
101. Mehr ein andere gute Milch. ib.
102. Die Waffen-Krapffen mit Mandeln zu machen. ibid.
103. Sack-kuchen zu machen. 513
104. Die drey Pfannen-krapffen. ibid.
105. Eyer-bretzeln zu backen. ibid.
106. Biren-Krapffen. 514
107. Hirsch-brein zu backen. 514
108. Krapffen von Kitten zu backen. ib.
109. Regen-würm zu backen. ibid.
110. Zibeben zu backen. 514
111. Guldene Schnitten. ibid.
112. Ein Prügel-krapffen zu machen. 515
113. Das Zimmet-koch zu machen. ib.
114. Ein Eyer-koch zu machen. 516
115. Ein Stärck-koch mit Mandeln. ib.
116. Ein Mehl schmarrn zu machen. ib.
117. Hirsch-würstlein zu machen. ibid.
118. Mandel käße. 517
119. Mandel knödel oder Klöß. ibid.
120. Reiß-knödel oder Klößer. ibid.
121. Auf eine andere Art zu machen. ib.
122. Aufgegangene Semmel. 518
123. Weixel-oder Kirsch-knödel oder Klößer. ib.
124. Kirsch-würste. ibid.
125. Eyer-kraut. ibid.
126. Speck-nocken. Nocken bedeut auch eine Mehl-speise. 519
127. Vögel in Zwibeln einzumachen. ibid.
128. Rahm-krapffen zu machen. ibid.
129. Ein Essen so man den faulen Hannß nennt. ibid.
130. Die guten Böhmischen Gollatschen. 520
131. Aufgelauffene Haasen-Oehrlein. ibid.
132. Noch andere. 521
133. Hirsch-Höhrner zu backen. ibid.
134. Quitten-Straubeln zu machen. ibid.
135. Süß Brod zu machen. ibid.
136. Noch eines mit Mandeln. 522
Von allerhand Sachen. ibid.
137. Eine Kunst, allerhand Vögel einzumachen, daß sie sich lang behalten sollen. ibid.
138. Die Schweitzer Käß zu machen. ibid.
139. Wie man die Lup zu diesen Käsen machen muß. 523
140. Die guten gescheelten Rostraun-Schlegel zu machen. ibid.
141. Hammen auf eine neue Manier zu räuchern oder zu selchen. 524
142. Geräucherte Würst. ibid.
143. Zerbelat-Würste. 525.
144. Wie man die Westphälische Hammen oder Schincken machen soll. 526
145. Ochsen-Zungen, gantze Gänse oder Schincken einzuweichen, ꝛc. schön roth. ibid.

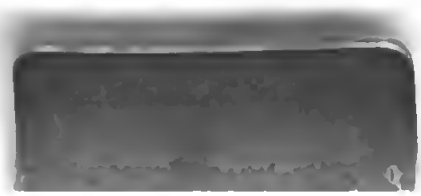
D E. P. nachfolgen

BAYERISCHE STAATS-BIBLIOTHEK MUENCHEN

Digitized by Google

Digitized by Google

XXXXX 3193



Digitized by Google